

# FRIULANO

## UVE

Grape - Trauben

Friulano

## NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia  
E noble clays, gravel and sand.  
Edle Tone, Kies und Sand.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Sylvoz

## EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

**VINIFICAZIONE:** L'uva viene diraspata e successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi. Seguirà poi l'imbottigliamento.

**WINEMAKING:** The grapes are destemmed and gently crushed then the must is clarified through static debourbage. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees for several months, and is then bottled.

**WEINBEREITUNG:** Die Trauben werden erst entrappt und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird durch Dekantieren geklärt und gärt anschließend bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Am Ende des Gärprozesses wird der Wein für mehrere Monate auf dem Hefesatz gelagert. Danach folgt die Abfüllung.

## NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo paglierino tendente al citrino. È un vino delicato, gradevole, dal profumo caratteristico. Asciutto, caldo, pieno, con leggero fondo aromatico.



## DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

## ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

1992

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

5 anni - 5 years - 5 Jahren

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

10/12 C°

## TASTING NOTES:

Straw yellow to lemon in color. It is a delicate wine that offers a characteristic, pleasing nose. Dry, warm, well rounded, with a slightly aromatic finish.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Strohgelbe Farbe mit Tendenz zum Zitronengelb. Es ist ein zarter, angenehmer Wein mit einem charakteristischen Bouquet. Trocken, warm, voll, mit einem leichten aromatischen Hintergrund.

## ABBINAMENTO:

Eccellente come aperitivo, è tradizionalmente associato ad altre due tipicità friulane: il formaggio Montasio e il prosciutto crudo. È perfetto con tutti i formaggi freschi e con i primi piatti.

## FOOD PAIRING:

It is excellent served as an aperitif and is traditionally paired with Friulian specialties, such as Montasio cheese and raw ham. Exceptional paired with fresh creamy cheeses and first course dishes.

## EMPFOLHENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Er eignet sich hervorragend als Aperitif, Er wird traditionell zu zwei anderen typisch friaulischen Erzeugnissen gereicht, dem Montasio-Käse und dem Rohschinken. Unübertroffen auch zu allen Frischkäsesorten und ersten Gängen.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1308/13  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/13

i feudi di Romans