



VIE D'ALT

FRIULANO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata



Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Terreno: Marnoso-arenaceo



Sistema di Allevamento: Guyot

Densità: 4500 piante/ha

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Macerazione a freddo dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. Lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.



Colore: Vino dal colore giallo paglierino con sfumature verdi

Note olfattive e gustative : Il più famoso vitigno friulano, fruttato e intenso. In bocca è rotondo ,di facile beva, dal tipico retrogusto di mandorla amara.



Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 10-12 °C.

Abbinamenti : Ideale come aperitivo ,perfetto con tutti i salumi e formaggi e primi leggeri.



VIE D'ALT

FRIULANO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

Production Area:

Friuli Colli Orientali

Land:

Marly-arenaceous

Cultivation system:

Guyot

Density:

4500 plants per hectare

Harvest:

Manual

Vinification:

Short cold maceration from de-stemmed black grapes, soft pressing and fermentation in stainless steel barrels. Long series of stirring and then bottled.

Color:

Straw-yellow colored wine with green nuances.

Olfactory and gustatory notes:

The most famous Friulian vine, fruity and intense. Inside the mouth, it is round, easy to drink, with a typical aftertaste of bitter almond.

Service temperature :

Serve preferably at 10-12 °C

Pairings:

Ideal as an aperitif, perfect with all cold cuts and cheeses and light first courses.



Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

Bodenart:

Mergelig -sandig

Anbausystem:

Guyot

Dichte:

4500 Pflanzen/ha

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Kaltmazeration aus entrappten Trauben, schonende Presse und Gärung in Edelstahlfässern. Bâttonage-Verfahren und anschließende Abfüllung.

Farbe:

Wein von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen.

Geruchs- und Geschmacksnoten:

Die berühmteste friaulische Weinrebe, fruchtig und intensiv. Im Mund ist er rund, leicht zu trinken, mit typischem Abgang der Bittermandel.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 10-12 °C servieren.

Serviervorschläge:

Ideal als Aperitif, perfekt mit allen Wurstwaren und Käsesorten und leichten ersten Gängen.

