Friuli Venezia Giulia | La Sclusa

Friulano 12 Viti

Friuli Colli Orientali Doc

Proprietà	Famiglia Zorzettig
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Sqnpi
Ettari	50
BTG prodotte	200.000



FRIULANO 12 VITI

Vino bianco

Codice 69320

Annata 2021
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Colli Orientali del Friuli
Vitigni Friulano

Sostenibilità SQNPI
Vitigni Friulano 100%
Vinificazione Le uve del Friulano 12 viti dopo la raccolta, vengono diraspate ed il pigiato viene portato ad una temperatura di 10-12°C. Segue una breve macerazione pellicolare ed una pressatura soffice. Il mosto fiore ottenuto, viene flottato ed inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox e la sosta sulle fecce è di almeno 5 mesi. Dopo un affinamento sui lieviti il vino viene imbottigliato.
Abbinamento Il Friulano 12 viti accompagna salumi quali il prosciutto di San Daniele D.O.P., primi piatti ricchi di gusto come paste ripiene, gnocchi con ricotta affumicata ma anche piatti tipici della tradizione friulana come i Cjarsons (ravioli dolci o salati della Carnia) o il frico (patate e formaggio Montasio).
Vista Colore giallo paglierino luminoso
Olfatto Vino di grande autenticità, raffinato, sapido ed elegante con note di fiori bianchi e mela accompagnati dal tipico sentore di mandorla amara
Gusto Di ottima struttura e carattere, unite ad una spiccata tipicità ed ottima beva.
Affinamento In vasche d'acciaio per 4 mesi sulle fecce fini
Sistema di allevamento Guyot
Epoca di vendemmia Settembre
Tipologia lieviti Selezionati
Acidità totale 5,0 g/l
Grado alcolico 13,50 % vol
Temperatura di servizio 8°-10°
Altre informazioni
Friulano da 12 biotipi di antichi vigneti