



## Friulano

### D.O.C. FRIULI



**VIGNETO** – Situato nei Comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone

**TIPO DI TERRENO** – Alluvionale

**VITIGNO** – Tocai Friulano

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Cordone Speronato

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Raccolta meccanizzata, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione.

La fermentazione avviene in botti di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa quattro mesi, mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Di colore giallo paglierino, presenta un profumo floreale ed intenso; il sapore è asciutto e sapido con retrogusto di mandorla amara.

**ABBINAMENTI** – Antipasti a base di pesce, prosciutto crudo di San Daniele, preparazione a base di pesce di media struttura.

**LONGEVITÀ** – 4-5 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 11-12°C.



AZIENDA AGRICOLA  
VILLACHIOPRIS

## Friulano

### D.O.C. FRIULI



**VINEYARD** – Located in the municipalities of Chiopris-Viscone and San Giovanni al Natisone

**KIND OF GROUND** – Gravelly, alluvial

**GRAPE** – 100% Prosecco

**TYPE OF CULTIVATION** – Double inverted

**VINIFICATION AND REFINING** – The grapes are harvested by machine, then steeped in a cold horizontal press for eight hours and the must is cleaned through settling.

The fermentation takes place in steel tanks at a controlled temperature of 15°C. Once the fermentation is completed, the product thus obtained is left maturing in the same tanks at a controlled temperature for about four months. At the end of this period, the wine is assembled and bottled. There follows a further long period of refining in the bottle before the wine is distributed.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – It has a straw yellow color, with a flowery and intense bouquet. On the palate it is dry and tasty with a bitter-almond aftertaste.

**DRINK WITH** – Starters based on fish, raw ham, especially San Daniele, fish-dishes.

**LONGEVITY** – 4-5 years

**SERVE AT** – 11-12°C.