



LINEA CRU

## Manditocai

FRIULANO - D.O.C. COLLIO

**VIGNETO** – Manditocai, Ruttars, Dolegna del Collio  
esposizione Sud e Sud-Ovest

**TIPO DI TERRENO** – Marne ed Arenarie

**VITIGNO** – Tocai Friulano

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Capovolto e Guyot

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Vendemmia effettuata interamente a mano. Macerazione a freddo in pressa. Pulitura del mosto per decantazione a freddo. Fermentazione per il 50% in barriques di rovere francese e per il 50% in vasca di acciaio inox. Al termine dell'affinamento che ha una durata di circa 8 mesi, viene eseguito l'assemblaggio ed il susseguente imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso si presenta ricco, floreale, fruttato. Pesca matura, noce moscata, vaniglia. Al palato è setato, avvolgente, morbido e asciutto. Retrogusto classico di mandorla tostata e spezie. Sapido e di grande persistenza.

**ABBINAMENTI** – Ideale con il prosciutto di San Daniele come aperitivo. Pesce alla griglia, anguilla e crostacei, spaghetti ai ricci di Mare. Ottimo anche con formaggi a latte crudo di media stagionatura.

**LONGEVITÀ** – 10-12 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 10-12 °C.





LINEA CRU

## Manditocai

FRIULANO - D.O.C. COLLIO

**VINEYARD** – Manditocai, Ruttars, Dolegna del Collio, South and South-West exposure

**KIND OF GROUND** – Marl and sandstone

**GRAPE** – Tocai Friulano

**TYPE OF CULTIVATION** – Capovolto and Guyot

**VINIFICATION AND REFINING** – Hand-picked harvest. Cold maceration in the press. Must clarification through cold settling. Fermentation takes place 50% in French oak barriques and 50% in stainless steel tanks. After an aging period of about 8 months, the wine is blended and bottled.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Intense straw yellow with golden highlights, it has a rich, floral, and fruity nose. Notes of ripe peach, nutmeg, and vanilla. On the palate, it is silky, enveloping, soft, and dry, with a classic toasted almond and spiced finish. Salty and very persistent.

**DRINK WITH** – Ideal with San Daniele prosciutto as an aperitif. Grilled fish, eel, shellfish, and spaghetti with sea urchins. Excellent with medium-aged raw-milk cheeses.

**LONGEVITY** – 10-12 years.

**SERVE AT** – 10-12°C.

