

DODIS

FRIULANO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Rebsorten: 100% Tocai Friulano -friaulische autochthone Rebsorte- angebaut auf den Hügeln des orientalischen Friauls

Ernte: Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet

Vinifizierung: Die Temperatur wird auf 14°C gebracht und für 24 Stunden einer Cryomacération unterzogen. Mit einer sanften Pressung wird der Most von den Schalen getrennt und es erfolgt eine natürliche Klärung bei niedrigen Temperaturen. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Stahltanks

Alkoholgehalt: 13.00%

Organoleptische Eigenschaften: Von heller strohgelber Farbe mit grünen Reflexen. Im Duft blumig und fruchtig, im Geschmack trocken, intensiv, samtig, mit einer typischen Note, die an Bittermandeln erinnert

Gastronomische Empfehlungen: Ausgezeichnet als Aperitif oder zu Frischkäse, Schinken, Suppen und Risotto

Serviertemperatur: 8°-10°C