

DODIS

FRIULANO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Uve utilizzate: 100% Tocai Friulano -vitigno autoctono friulano- proveniente dai terreni collinari del Friuli orientale

Vendemmia: A mano, in cassette con selezione dei grappoli

Vinificazione: Macerazione del pigiato a temperature di 4°C per 12-14 ore seguita da soffice spremitura e fermentazione a temperatura controllata di 18°C. Travasi e affinamento sui propri lieviti fino all'imbottigliamento

Gradazione alcolica: 13.00%

Degustazione: Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo si sprigiona intenso, fine e complesso. Spiccata mineralità e una nota aromatica elegante. Il gusto morbido e caldo rivela una freschezza e una sapidità adeguata, mentre il retrogusto accompagna una leggera mandorla amara che identifica la peculiarità del vitigno

Gastronomia: Eccellente come aperitivo o accompagnato a formaggi freschi, prosciutto crudo, minestre e risotti

Temperatura di servizio: 8°-10°C