ACQUISTATO IL .....

Friulano Colli Orientali del Friuli DOC 2012



Il bianco Friulano, di nome e di fatto

Bianco di struttura, per chi ama il gusto e la pienezza. Lo suggerisce già il colore, giallo carico, che fa presagire sensazioni di corpo ampio alla bocca. Il naso si fa stuzzicare con note minerali e di mela gialla. Un bianco da abbinare a tutto pasto, regge bene gli abbinamenti con la carne. Ottima interpretazione del friulano!

Nel 1991 Roberto si è stufato del suo lavoro in banca, ha recuperato un rudere a Premariacco, con vigneti annessi, l'ha ristrutturato, e alle vecchie vigne ha aggiunto nuovi impianti, fino ad arrivare a 12 ettari vitati. Il ritorno alla terra è il sogno di molti. Roberto è riuscito a realizzarlo. Oltre ai vitigni internazionali - pinot bianco, sauvignon e riesling per i bianchi, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot per i rossi - Roberto coltiva gli autoctoni verduzzo, ribolla gialla, malvasia istriana e friulano, che Roberto, come la maggior parte degli abitanti del Friuli, chiama ancora nostalgicamente "tocai", il nome che aveva questo vitigno (e il vino fatto con le sue uve) fino al 2007, quando è stato modificato in quanto troppo simile a quello del vino ungherese Tokaj. Roberto ha saputo fare tesoro del regalo che Madre Natura gli ha fatto con questo terroir unico, come testimonia la lunga lista di riconoscimenti che negli anni ha collezionato grazie ai suoi vini. Ma per capire meglio di cosa stiamo parlando, non perdete altro tempo: è ora di stappare!

La Vigna

Terreno	Marnoso
Esposizione	Ovest e sud, 170 m s.l.m.
Allevamento	Doppio capovolto
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Friulano 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	In ottima evoluzione per i prossimi 2-3 anni
Abbinamento	Primi piatti, secondi di carne, pietanze di pesce
Vinificazione	La fermentazione avviene in acciaio per circa 12 giorni di contatto con le bucce, dopo la svinatura il vino si affina per 10 mesi circa in barrique e tonneau di rovere francese di diversa età e per altri 9 assemblato in acciaio
Sensazioni	Colore giallo paglierino carico; al naso note fruttate, di mela gialla, e sentori minerali; bocca piena, fresca e di ottima struttura

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821