



ACQUISTATO IL .....

Friulano Colli Orientali del Friuli DOC

2012

## Il bianco Friulano, di nome e di fatto



Svinando®

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 perdetevi altro tempo: è ora di stappare!

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Marnoso
<b>Esposizione</b>	Ovest e sud, 170 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Doppio capovolto
<b>Densità imp.</b>	4.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Uve</b>	Friulano 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	14°
<b>Quando Berlo</b>	In ottima evoluzione per i prossimi 2-3 anni
<b>Abbinamento</b>	Primi piatti, secondi di carne, pietanze di pesce
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino carico; al naso note fruttate, di mela gialla, e sentori minerali; bocca piena, fresca e di ottima struttura

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821