ACQUISTATO IL .....

Friulano DOC Friuli Colli Orientali "Locatelli" 2025 2025



Esperienza avvolgente di freschezza e raffinatezza

Nelle colline scoscese dei Colli Orientali del Friuli, il Friulano Locatelli di Tenuta di Angoris si presenta come un affascinante racconto del territorio. Il suo colore paglierino, luminoso come il sole che bacia le vigne, anticipa un'esperienza sensoriale avvolgente. Al naso, svela un bouquet elegante di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, accompagnato da note fresche di mandorla. Il primo sorso è un viaggio attraverso la freschezza di pesca e pera, con una piacevole mineralità che ricorda il suolo di pietra. La struttura equilibrata e la vivacità acida conferiscono al vino una persistenza notevole, lasciando una scia di agrumi e mandorle tostate nel finale. Questo Friulano incarna l'essenza del Collio, un'ode alla tradizione enologica friulana che invita a esplorare il sublime nel bicchiere.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

La Vigna

Terreno	Ponca (marna eocenica)
Esposizione	Est Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3570

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Friulano 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori di acciaio inox e viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.
Sensazioni	Lungo, caldo e equilibrato, cremoso. Sentori di aroma floreale, di acacia, pesca, pera e mandorla, salvia, timo,zenzero, sentori vegetali e minerali

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821