



ACQUISTATO IL

Friulano Isonzo Friuli DOC 2024

2024

Friulano di nome... e di fatto



Svinando

Friulano di nome e di fatto, questo bel bianco è un vero vino del territorio. Il Friulano, o ex Tocai, come ancora amano chiamarlo i viticoltori del luogo, è un vitigno capace di dar vita a vini di grande finezza ed eleganza. Va solo trattato con i guanti, con le giuste accortezze in cantina per preservare tutta la fragranza dei suoi aromi varietali. Cosa che riesce perfettamente a Borgo Conventi in questo vino. Pressatura soffice e fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata. Poi affinamento in acciaio sulle sue fecce fini e imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia. Ne deriva un vino assolutamente piacevole, elegante e fine. Perfetto per le più svariate occasioni, grazie anche al sorso agile e snello che offre, con un lungo retrogusto che richiama la mandorla f

La cantina Borgo Conventi venne fondata nel 1975 in uno dei primi monasteri della zona di Farra d'Isonzo, fatto edificare da un frate domenicano sul terreno ricevuto in dono dal Conte Strassoldo, detto "il Rizzato". Nel 2001 l'azienda entra a far parte del gruppo di proprietà della storica famiglia Folonari, un nome importante nel mondo del vino, mentre nel 2019 viene acquisita dalla famiglia Moretti Polegato, già proprietaria dell'azienda veneta Villa Sandi, realtà di riferimento per il mondo del Prosecco. Un angolo di paradiso per la coltivazione della vite che qui raggiunge dei livelli di assoluta eccellenza, soprattutto grazie alle varietà aromatiche a bacca bianca. I vini Borgo Conventi sono raffinati ed eleganti, perfetti per ogni occasione, sinonimo di qualità e affidabilità.

La Vigna

Terreno

a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato

Esposizione

pianeggiante , 45 m s.l.m

Allevamento

guyot e doppia cappuccina

Densità imp.

3000-6000 ceppi/ettaro

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Friuli-Venezia Giulia

Uve

Friulano 100%

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

12°

Quando Berlo

entro due-tre anni

Abbinamento

carpaccio di pesce, primi di pesce, pinzimonio di verdure

Vinificazione

Dopo una pressatura soffice, la fermentazione è condotta da lieviti selezionati in tini di acciaio inox con temperatura controllata. Il vino riposa in tini di acciaio fino alla prima successiva quando viene imbottigliato

Sensazioni

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. All'olfatto la prima impressione • floreale e delicata, ma subito evolve in intense sensazioni aromatiche, di minerali e di erbe mediterranee. Gusto fresco, fragrante e fruttato, ma morbido, pieno e dal sapore di noce, con corrispondenza alle sensazioni olfattive, Retrogusto persistente che ricorda leggermente la mandorla fresca

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