

ACQUISTATO IL



Friulano Isonzo Friuli DOC 2024 2024

BORGO CONVENTI SONZO DEL PRIVIA PRIVIA DE PRI

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

II Vino

TipologiaVino bianco fermoProvenienzaFriuli-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

Friulano di nome... e di fatto

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 Rizzardo". 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.