



ACQUISTATO IL .....

Friulano Colli Orientali DOC 2024

2024

## Il bianco della tradizione friulana

**Svinando**

### La Vigna

**Terreno** flysch di mame e arenarie di origine eocenica**Esposizione** sud**Allevamento** Guyot

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo**Provenienza** Friuli Venezia Giulia**Uve** 100% friulano**Gradazione** 13% vol**Temp. Servizio** 12 gradi**Quando Berlo** entro tre anni**Abbinamento** aperitivo, menù di pesce**Vinificazione** L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

### Sensazioni

Giallo pieno con affascinanti riflessi dorati e verdi. Profumo: elegante, intenso, accattivante. L'espressione varietale di agrumi, foglia di pomodoro e mandorla è impreziosita da note fruttate di uva spina, albicocca, kiwi e pesca gialla con richiami floreali di fiori di limone, gelsomino, rosa antica e agrumati di bergamotto e scorza di cedro. Percezione aromatico quasi viscosa per intensità e struttura. Gusto: avvolgente, complesso, vivace. Attacco morbido con freschezza crescente. Note di mela Golden matura, frutta secca e vaniglia si fondono a sentori balsamici di salvia e timo. Piacevole tannicità di struttura e buona persistenza con lieve nota tipica amaricante nel finale e retrogusto agrumato.

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