ACQUISTATO IL .....

Friulano "Villa Locatelli" DOC Friuli Isonzo 2024 2024



Elegante, caldo e ben equilibrato

Partiamo dal vitigno. Il Friulano, fino al 2007 noto anche come Tocai Friulano, è una varietà bianca originaria del Friuli-Venezia Giulia. Anzi, è addirittura uno dei vitigni autoctoni più importanti della regione, e rappresenta una parte significativa della produzione vitivinicola locale. Sulle colline del Nord Est, il Friulano si sviluppa bene, grazie ai terreni ricchi di marna, sabbia e argilla e alle influenze marine che garantiscono buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Villa Locatelli, linea dinamica della Tenuta di Angoris, propone questo Friulano al 100% coltivato con metodi sostenibili. In cantina la tecnica è semplice e precisa. Si parte con una fase di macerazione a freddo, seguita dalla fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni. Successivamente il vino viene fatto riposare per circa 8 mesi in contenitori di acciaio inox e, in seguito all'imbottigliamento, viene affinato in bottiglia per un ulteriore mese. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso spiccano i fiori di campo, la mandorla e il miele che si combinano con sensazioni di fieno e geranio. In bocca è piacevolmente secco e di media struttura. Elegante, caldo e ben equilibrato. Il finale, particolarmente caratteristico, richiama la mandorla amara. Ideale con il Prosciutto di San Daniele, accompagna zuppe, primi piatti di pesce e frittate.

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 Venezia Giulia
Uve	100% Friulano
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
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