

Azienda Agricola Maurizio Buzzinelli



FRIULANO

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso con lievi sfumature verdognole, profumo delicato e gradevole con note di fiori di campo e di mela verde. Gusto asciutto, intenso e vellutato, con un caratteristico finale di mandorla

Zona di produzione: D.O.C. Collio

Collocazione geografica del vigneto: località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti: 20 - 40 anni

Vendemmia: manuale, a settembre

Sistema di allevamento: Guyot e doppio capovolto

Resa per ettaro: 50 quintali

Produzione annua: 14.000 bottiglie (media)

Vinificazione: pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18 °- 20 °C e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi. Imbottigliamento a circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica: 13% vol. circa

Accostamenti gastronomici: le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato come aperitivo o abbinato ad antipasti magri, minestre in brodo e carni bianche. Ottimo con il prosciutto di Cormòns

Temperatura di servizio: 8 - 12 °C