



# Feresin Davide



## FRIULANO

E' un vino prodotto in zona D.O.C. "ISONZO del Friuli" in località San Quirino, comune di Cormòns

**UVE DA CUI E' PRODOTTO:** FRIULANO 100%

**ANNO DI IMPIANTO:** 1996 **NUMERO DI CEPPI PER ETTARO:** 5200

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT MODIFICATO

**TERRENO:** GHIAIOSO

**VENDEMMIA:** 2014

**RESA PER ETTARO** quintali: 60

**VINIFICAZIONE:** MACERAZIONE PER 8 - 12 ORE A TEMPERATURA CONTROLLATA

**AFFINAMENTO :** IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO PER 7 MESI SUI LIEVITI POI IN BOTTIGLIA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo oro dal profumo intenso che ricorda i fiori di campo, miele di acacia e fiori di tiglio; asciutto, fresco, morbido e vellutato con netto sapore di marzapane.

Quando bevete il Friulano pensatelo come una crema ,lo capirete meglio.

### ABBINAMENTO

eccellente come aperitivo, ottimo sugli antipasti magri, minestre in brodo e asciutte, sul pesce e sulle carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12° gradi