



Feresin Davide



L'EDI FRIULANO

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

UVE DA CUI E' PRODOTTO: FRIULANO 100%

ANNO DI IMPIANTO: 1958 **NUMERO DI CEPPI PER ETTARO:** 3200 A 4000

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT MODIFICATO

TERRENO: GHIAIOSO

VENDEMMIA: 2006

DATA: 08 -10-2006 **RESA PER ETTARO** quintali: 40

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE PER 72 ORE A TEMPERATURA CONTROLLATA, LA FERMENTAZIONE AVVIENE A CONTATTO CON LE BUCCE AD UNA TEMPERATURA DI 20/22 GRADI. A FINE FERMENTAZIONE IL VINO RIMANE A CONTATTO CON LA VINACCIA FINO A FINE GENNAIO 2005, VIENE TRAVASATO SEPARANDO IL VINO DALLA VINACCIA SENZA USARE LA PRESSA

AFFINAMENTO : IN VASCHE DI CEMENTO PER 3/4 ANNI SUI LIEVITI POI IN BOTTIGLIA PER 6 MESI

DATI ANALITICI:

ALCOOL SVOLTO 13 % vol.

ACIDITA' TOTALE 5,6 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo oro intenso. Questo vino si presenta con una alta complessità olfattiva, ricco di profumi positivi, dove spicca la nota minerale della pietra focaia, e una elegante frutta tropicale "essiccata". Molto interessante sostare a lungo su questo vino per apprezzare la sua profondità olfattiva, in continua evoluzione verso nuovi profumi. Al palato si presenta equilibrato, con giusta acidità e notevole struttura, lo rendono un vino importante e piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-15° gradi (è consigliato aprire la bottiglia almeno 15 minuti prima)