



FRIULANO

DOC FRIULI

DESCRIZIONE

Varietà: Friulano.

Tipo di terreno: di origine alluvionale, ricco di calcare con sedimenti limosi argillosi.

Sistema di impianto: Guyot.

Vendemmia: prima metà di settembre.

Vigneti: 3.500/4.000 piante per ettaro.

Grado alcolico: 13,50%

VINIFICAZIONE

Diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione in bianco in fermentini d'acciaio inox termocontrollati (18-20°), affinamento in vasche d'acciaio a contatto con le fecce fini ed imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: elegante con netti sensori di acacia uniti a quelli di mela. in bocca è fresco e pieno con l'inconfondibile finale di mandorla tipico del Friulano.

Sapore: asciutto, di buona struttura, armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eccellente come aperitivo, è tradizionalmente associato alle tipicità friulane: il formaggio Montasio ed il prosciutto di San Daniele. E' peraltro assolutamente perfetto con tutti i formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 8°-10°.



BORG VERITAS