



Friulano: un friulano vero. Autoctono e puro.

Tipico e leggermente aromatico.
Colpiscono al naso, le fini sensazioni
di agrumi freschi e di erbe di campo.
La complessità aggraziata del gusto
morbido ed asciutto e la spiccata mineralità,
ne garantiscono una speciale buona beva.

Uve

Friulano Friuli D.O.C. Grave

Composizione: 100% Friulano (Tocai)

Vigna

Terreno: sito di Valeriano, altitudine 200 m/slm;
composizione sabbioso/limoso.

Vigneto: San Severo e San Giovanni, superficie vitata 0,70 ha;
5.500 viti/ettaro; età media 12 anni; allevamento a guyot.

Resa: 40 hl/ha; 1.000 gr per pianta: "1 vite per 1 bottiglia".

Vendemmia: raccolta e selezione manuale;
seconda metà di settembre.

Cantina

Vinificazione: in bianco; uve dirasate e pigiate; spremitura
a bassissima pressione; mosto-fiore fermentato in vasche di
acciaio a temperatura controllata (18°C).

Il vino rimane sui lieviti per 6 mesi ed in seguito imbottigliato.

Grado alcolico: 12,5% vol

Acidità totale: 4,20 g/l

Nr bottiglie: 3.500

Contenuto in solfiti: inferiore a 40 mg/litro
(rispetto al limite di legge di 200 mg/litro)

Degustazione

Temperatura di degustazione: 12°C

Cibi: da gustare con il prosciutto crudo di
San Daniele. Si esalta con il fritto di pesce "tempura", gli
spaghetti con la bottarga, la frittata con le zucchine.

Musica: da assaporare con "Take Five"
by Dave Brubek

Codice: 035 15 004

YouTube™ video Linea Vini
<http://youtu.be/FZtCmSapBGg>

Az. Agr. Alessandro Vicentini Orgnani | Via Sottoplovia, 4a – 33090 Valeriano (Pn) Italy
tel e fax +39 432 950107 | info@vicentiniorgnani.it | www.vicentiniorgnani.it



Friulano 2015



freehead™
naturalità
è qualità e
benessere

