

Martagona

FRIULANO

TIPO VITIGNO | *Autoctono*

TITOLO | *Friulano*

SOTTOTITOLO | *D.O.C. Friuli Colli Orientali*

DESCRIZIONE | *Di sicura origine friulana, è il vino più rappresentativo, non solo perché tra i vitigni a bacca bianca è quello più coltivato, ma perché riesce ad esprimere fortemente le potenzialità e il carattere di questo territorio. Il suo nome fino al 2007 era "Tocai Friulano", ma, a causa di una sentenza della Corte Europea a favore del vino prodotto in Ungheria, il suo nome originario è stato sostituito con l'attuale nome "Friulano".*

CARATTERISTICHE TECNICHE

VITIGNO | *Friulano in purezza*

TIPOLOGIA DI VINO | *Bianco secco*

NATURA DEL TERRENO | *Prevalentemente rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri micro-elementi.*

ALTITUDINE | *da 150 a 200 m s.l.m.*

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO | *80 q.li*

FORMA DI ALLEVAMENTO | *Cappuccina*

VENDEMMIA | *Tardiva*

VINIFICAZIONE | *L'uva raccolta viene delicatamente diraspata. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°-20°C) in recipienti di acciaio inox. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione ed evoluzione delle "fecce nobili", con delle frequenti movimentazioni.*

SCHEDE ORGANOLETTICA

GRADAZIONE ALCOLICA | *13,0% vol.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO | *10 - 12 gradi*

PERIODO DI CONSERVAZIONE | *2 - 3 anni*

NOTE SENSORIALI | *Vino dal colore giallo paglierino con bellissime sfumature verdognole. Il suo profumo intenso richiama i fiori di campo, il fieno e la mandorla. Al palato si presenta fine, delicato, pieno e grasso, con notevole sentore di mandorla amara.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI | *Ottimo vino da aperitivo e da antipasti magri. Ideale con primi piatti conditi con sughi a base di verdura, piatti di pesce salsati o carni bianche e formaggi. Perfetto con il prosciutto di San Daniele.*



MONVIERT

www.monviert.com