



## FRIULANO

### DOC ISONZO

Una freschezza primaverile che alleggerisce lo spirito in qualsiasi stagione, specialmente se accompagnato da amichevoli sorrisi e parole.

### DENOMINAZIONE

#### DOC Isonzo

#### VITIGNO

100% Friulano

**Collocazione geografica** Medea (GO)

**Altimetria** 30 m s.l.m.

**Tipo di terreno** terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse

**Esposizione** sud-sud-est

**Età media delle viti** 50 anni

**Sistema di allevamento** cappuccina

**Vendemmia** meccanica

### CARATTERISTICHE TIPICHE

È una freschezza primaverile quella che si percepisce accostandosi a questo friulano. Dal colore paglierino e riflessi verdi, dagli immediati profumi di fiori alla mandorla dolce fino a sentirne una nota di salvia.

Al gusto richiama ricordi di fiori e di pesca ma si percepisce un retrogusto quasi balsamico.

È un vino minerale con una acidità elegante che lo rende lungo e fresco.

### VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Le uve sono vinificate in bianco mediante diraspatura e pressatura immediata. Fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Affinamento in acciaio. Segue a fine primavera l'imbottigliamento ed elevazione in bottiglia per 5 mesi.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico** 13,5% vol

**Acidità totale** 4,76 g/L

**Zuccheri residui** 0,15 g/L

### GASTRONOMIA

Perfetto come aperitivo, si abbina in modo eccellente con il famoso prosciutto San Daniele o il Crudo D'Osvaldo, con il salame e con gli insaccati in genere.

Forma il binomio perfetto in abbinamento con pietanze di pesce, formaggi freschi, crostacei, contorni di funghi, guarnizioni al tartufo (bianco friulano), primi piatti cotti al forno, frittate.

Da servire a 10-12 °C