

## Bianchi Classici

VALERIO MARINIG PREPOTTO



### FRIULANO

**VARIETÀ** Friulano

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

**DENSITÀ VIGNETO** 5000 viti /ha

**ALTITUDINE** 100 m/slm

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot e cappuccina

**TIPO DI TERRENO** Inerbimento permanente

**RACCOLTA** Manuale

**VINIFICAZIONE** Diraspapigiatura, macerazione a contatto con le bucce per 18-20 ore a 12 °C, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione controllata in acciaio con lieviti selezionati per circa 20 giorni

**AFFINAMENTO** In vasche di acciaio per 7 mesi a contatto con le fecce nobili e periodici *bâtonnages*

**ALCOL** 13°-13,5° vol. a seconda dell'annata

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8 °C

**NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI** Di colore giallo paglierino, al naso presenta delicati sentori di fiori di campo e mela verde. In bocca si esprime intenso e vellutato, col tipico finale piacevolmente amarognolo che ricorda la mandorla. Il nostro Friulano è un vino adatto agli antipasti e si sposa bene col pesce e con le carni bianche

**CATEGORIA** VINI CLASSICI

**TIPOLOGIA** BIANCO SECCO