Sensar Friulano 2021



Varietà: Friulano 100%
Tipologia: Vino bianco secco
Zona di produzione: DOC Isonzo del Friuli - Cormons (GO)
Natura del terreno: franco ghiaioso, mediamente calcareo
Altimetria media: 50 – 60 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 60 quintali
Gradazione alcolica: 14,21% vol
Acidità: 5,52 g/L
Zuccheri residui: 0,7 g/L
Fermentazione: 12 giorni
Affinamento: Per un anno sui lieviti. 100% acciaio
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L

VINIFICAZIONE

Questo vino è il risultato della selezione delle migliori uve di Friulano dei nostri vigneti più vecchi. La raccolta avviene rigorosamente a mano. Le uve vengono diraspate e successivamente macerate a freddo per 12 ore per poi essere pressate. Il mosto viene fatto decantare a bassa temperatura per 24 ore. Dopo la fermentazione il vino viene affinato in acciaio per circa un anno sui lieviti. Dopo l'imbottigliamento l'affinamento continua in bottiglia per 12 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il colore è giallo paglierino. Il bouquet è caratterizzato da complesse note di fiori bianchi e frutta secca. Il gusto è pieno, equilibrato e sapido.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con gli antipasti e i primi piatti, in particolare a base di pesce, zuppe e grigliate di carni bianche. Inoltre si abbina perfettamente con il prosciutto crudo, anche quando è leggermente affumicato.

AZIENDA AGRICOLA DRIUS MAURO
34071 CORMÒNS (GO) Via Filanda 100 - ITALIA - Tel./Fax ++39 0481 60998
E-mail: info@driusmauro.it Partita IVA 00534800313