

ca'tullio

VINI BIANCHI

FRIULANO – CA' TULLIO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



L'uva: Friulano

La vinificazione: pigiatura dell'uva con separazione dei raspi, pressatura soffice, illimpidimento statico a freddo del mosto, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati e periodica movimentazione della feccia fine per circa tre mesi, a cui segue un periodo di affinamento in vasca, prima di essere imbottigliato.

Il vino: colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso e varietale, dalle spiccate note di fiori di campo e delicati ricordi di mandorla, piacevole ed armonico. Gusto secco, equilibrato, elegantemente floreale.

L'abbinamento: eccellente come vino da aperitivo, insieme al Prosciutto San Daniele, ma potete degustarlo anche con il pesce e le carni bianche. Consigliamo di servirlo alla temperatura di circa 12°C.