

FRIULANO

Assieme alla Ribolla e al Picolit è il vitigno bianco più rappresentativo di Rosazzo. Particolarmente corposo, ha un'acidità piuttosto bassa che lo rende vellutato e morbido, con un delicato sentore di mandorla amara; inoltre al Ronco delle Betulle acquista delle caratteristiche note minerali.

Coltivazione

Forma di allevamento: doppio capovolto (cappuccina tradizionale)

Densità d'impianto: 4500 viti per ettaro

Resa: 70 q.li per ettaro

Anno d'impianto dei vigneti: 1985 - 1988 - 1991 - 2002

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassette, di raspatura delle uve, raffreddamento e macerazione del pigiato.

Fermentazione a 16°

Permanenza del vino sulle fecce: 5/6 mesi

Imbottigliamento: marzo/aprile

Filtrazione non sterile

Affinamento consigliato: al meno sei mesi in bottiglia

Abbinamenti: prosciutto di San Daniele, minestre, risotti, piatti a base di asparagi, pesce, uova, frico.

Adatto anche come aperitivo.

Servire a 12°C.

