



# COLLIO

D.O. C.

## Friulano

**PRODOTTO CON UVE** Tocai Friulano  
**ANNATA DI PRODUZIONE** 2022  
**POSTO IN COMMERCIO** Dicembre 2023  
**TIPO DI TERRENO** Marne e arenarie  
**ALLEVAMENTO** Guyot  
**ESPOSIZIONE** Sud-Est, 200-260 m s.l.m.  
**FERMENTAZIONE** Condotta da lieviti indigeni, 100% acciaio  
**AFFINAMENTO** Acciaio per 10 mesi  
**TENORE IN ALCOL** 13,60% vol  
**ACIDITÀ** 5,0 g/L  
**LONGEVITÀ** 6-7 anni  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12°C

## Note Organolettiche

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. I profumi sono floreale e fruttati, di violetta e gelsomino in primis, per poi andare verso note agrumate di mandarino, frutta candita e ricordi di pasticceria. Al palato si evidenziano freschezza, lunghezza e persistenza delle sensazioni, con un finale ben strutturato. La delicata sapidità accompagna la bevuta.

## Abbinamenti

Perfetto per l'aperitivo o a tutto pasto. Si abbina bene sia agli antipasti di pesce crudo che al fritto dell'Adriatico, alle fettuccine con la spigola, ai calamaretti e a pesce bianco cotto al vapore. Ottimo con il prosciutto crudo di San Daniele e in abbinamento a formaggi freschi.



PRODOTTO BIOLOGICO  
IT BIO 021  
AGRICOLTURA ITALIA



### NOTE

---

---

---

---

---