



Weinname: **Friulano**

Trauben: Tocai Friulano

Produktionsgebiet: DOC Friuli

Jahr der Pflanzung: 2012

Produzierte Flaschen: 1500

Die von Hand gelesenen Trauben wurden bei Raumtemperatur für einige Stunden eingemaischt und dann sofort sanft gepresst.

Der Most wurde abgezogen und zum Fermentieren bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehälter gefüllt, in denen er für circa 10 Tage auf den feinen Hefen lagerte.

Der Wein präsentiert sich in einer kräftig strohgelben Farbe mit grünlichen Reflexen; mit Eindrücken nach reifem Obst, nach Zitrusfrüchten und Mandeln. Im Mund erscheint er würzig-herb mit einer Säure, die ihn frisch und angenehm macht, ebenso wie die gute Struktur und die beachtliche Länge, mit einem sehr mineralischen Finale.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch oder Wurstwaren, jungem Käse oder Ziegenkäse sowie zu ersten Gängen, wobei wir raten, ihn bei einer Temperatur von circa 12 Grad zu servieren.

