

Etichetta: Friulano

Uve: 100% Friulano (no blend)

Superficie: 15.837 m³ (circa 1.6 ettari)

Posizione: Ronchi di Gagliano – Colli Orientali del Friuli

Suolo: Marna eocenica (“ponca”)

Tecniche di potatura: Guyot

Vigna: Vengono effettuate solo lavorazioni meccaniche e manuali sul terreno e sulle piante. Non vengono utilizzati concimi, né diserbanti per mantenere la produzione più naturale possibile. I prodotti per il trattamento delle viti sono ossido di rame e zolfo. I fitofarmaci sono utilizzati solo se strettamente necessario.

Raccolta: Manuale, in cassetta, dalla vigna alla cantina per mantenere integri i grappoli.

Vinificazione: I grappoli vengono diraspati, gli acini blandamente aperti e il mosto viene posto in botti di acciaio inox, dove viene fatta partire la fermentazione. Non effettuiamo chiarifiche o raffinazioni chimiche. Le vinacce vengono lasciate a macerare assieme al mosto da 5 a 10 gg. circa e si procede per alzata di cappello. Giornalmente vengono effettuati rimontaggi. Il controllo della temperatura viene effettuato con acqua a caduta e viene mantenuta al di sotto dei 23° C.

Affinamento: In botti di acciaio inossidabile per 18-24 mesi e veloce passaggio in tonneau di rovere francese prima dell’imbottigliamento.

Gradazione Alcolica:

Note Sensoriali: Colore: Giallo paglierino intenso dovuto alla macerazione con le bucce.

Bouquet aromatico: Fine, delicato con note di mandorla.

Gusto: Vino secco, pieno, con bassa acidità e dal sapore varietale di mandorla amara.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo. Può essere abbinato a qualsiasi piatto di carne o di pesce e minestre in brodo e asciutte.

Temperatura di servizio: 12°-14° C

Disponibilità: In bottiglia o sfuso(damigiane e su richiesta Bag in Box)

Ulteriori dettagli: Vino che ha avuto una recente visibilità internazionale grazie alla diatriba tra Italia e Ungheria per la paternità del vitigno e il “possesso” del nome(Tocai in Friuli, Tokay in Ungheria).

Nella nostra azienda, sin da quando è nata, si è sempre coltivato; infatti il cosiddetto “vigneto vecchio” è a tutt’oggi formato dalle più vecchie viti del Friuli di questa varietà autoctona(ancora produttive).

Possiamo andare fieri di questa fortuna in quanto le nostre vecchie piante di Friulano sono state in grado di sopravvivere all’epidemia di fillossera di fine ‘800.

Per questo motivo abbiamo deciso di custodirle gelosamente, in quanto sono il nostro patrimonio e ciò che ci distingue dagli altri. Infatti, se dovessimo aver bisogno di nuove piante, queste vengono ricavate con innesti derivanti dalle viti del vigneto duecentenario.