

Vignaioli *Iacuzzi Sandro e Andrea s.s.*

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile 368 3955835

Email: jacuss@jacuss.it Web: <http://www.jacuss.it>



Varietà delle uve:

Friulano 100%

Collocazione dei vigneti:

Comune di Torreano (UD)

Forme di allevamento:

Guyot, 5.000-5.500 ceppi/ha, vigneti piantati dal 1970 al 2009.

Resa:

55 qli/ha

Vinificazione:

Raccolta manuale, pressatura soffice delle uve intere, avvio alla fermentazione e controllo delle temperatura a 16°-18°.

Invecchiamento e affinamento:

Il vino viene lasciato sui suoi lieviti fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso che ricorda i fiori di campo, con aroma di mandorla. Dolce, ampio, speziato, con spiccate caratteristiche varietali; sentori di agrumi, mandorla, mallo di noce, frutta esotica e richiami di pesca a polpa bianca, salvia e pepe bianco.

Gradazione Alcolica:

13,5 %Vol

Acidità:

4,57 g/l

Tipo di bottiglia:

Bordolese verde da lt. 0,75

Accostamenti gastronomici:

Tradizionale come aperitivo in Friuli, si abbina al prosciutto crudo, al salame ed agli insaccati in genere. Accompagna piacevolmente i piatti di pesce, i formaggi freschi, i primi e le minestre.

Temperatura di servizio:

10° - 12°C.