



Francesco Rotolo

C O N F I N I S

FRIULANO

2020

DOC Friuli Venezia Giulia

Vitigno classico del territorio friulano, a livello culturale è il vino per eccellenza per i friulani. Questa varietà autoctona dà il meglio di sé sulle colline orientali del Friuli, in particolar modo nel Collio Goriziano, dove sui terreni tipicamente a base di marne ed arenarie le viti crescono al meglio dando uve ricche e fragranti di aromi.



Uva: 100% *Friulano*

DATI ANALITICI

Alcool % vol: 12,5 %

Zuccheri: 1,5 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne di origine eocenica (ponca in friulano)*

Sistema di allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Prima decade di settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *65 q/he*

Fermentazione: *In acciaio per 10-12 giorni a 15/16 C°*

Maturazione: *In acciaio per 7 mesi*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Giallo con riflessi verdolini*

Profumo: *Fresco, fragrante con note di frutta esotica come ananas e lime che sposano la mandorla fresca per un bianco fresco ma molto di carattere*

Gusto: *Fresco ricco e fragrante, si presenta esotico e di struttura con un piacevole retrogusto di mandorla fresca sul finale*

Temperatura di servizio: *11/13 C°*

Abbinamenti gastronomici: *Aperitivi, insaccati, pesce, verdure*