



Friulano

DOC

FRIULI GRAVE

Vino dal colore bianco paglierino scarico su bella trasparenza citrina, profumo composto, largo e piacevole con sentori di mela golden. Sapore secco su gradevole fondo amarognolo. Servire a 10 – 12°C con lasagne al forno, spaghetti al pomodoro, lumache e piatti di pesce.

Gradazione: 12,5% vol.

Bottiglie da lt. 0,75 coricate in cartoni da 6.

L'area di produzione si trova in comune di Spilimbergo (PN) nella zona dei "Magredi". Così detta poiché caratterizzata da terreno molto sassoso (magro). Questo comporta basse rese per ettaro (da 80-100 q.li), con impossibilità di spingere la produzione in quanto la concimazione verrebbe dilavata alla prima pioggia. La zona è ventilata e con notevole sbalzo termico notte/giorno.

L'epoca di vendemmia può variare da fine agosto ai primi giorni di settembre a seconda dell'andamento stagionale.

Le uve vengono vinificate in bianco, il mosto fermentato a temperatura controllata.

Il vino ottenuto viene affinato lasciandolo per circa 3 mesi sulle feccie nobili. Dopo di che filtrato per l'imbottigliamento.

Prodotto da:

*Az. Agr. Pecol Boin di Tormena Aldo
Vigneti Torre Orientale*

Via Tesis, 14 – 33097 Tauriano (PN)

Tel. e Fax 0039 0427-3857

info@torreorientale.it