



VINIFICAZIONE

In bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati ed utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto.



AFFINAMENTO

Vino imbottigliato nel corso del mese di aprile e per la particolare e incredibile complessità che presenta è senza dubbio un vino dalla grande longevità, in grado di mantenere e potenziare nel tempo le sue iniziali caratteristiche, pur mantenendo un'originale freschezza. Se ben conservato, si riscopre essere anche dopo cinque anni dal suo imbottigliamento un vino dalle grandi potenzialità olfattive e gustative.



Colore giallo paglierino con intensi e brillanti riflessi verdi - dorati.

Friulano

-Azienda Cantarutti Alfieri-



Italia
Friuli Venezia Giulia
San Giovanni Al Natisone



CLASSIFICAZIONE

D.O.C. Friuli Colli Orientali

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Friulano

TIPOLOGIA AGRICOLA

Lotta Integrata

VENDEMMIA

Manuale



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso si percepisce la sua tipica ed inconfondibile aromaticità.



Ampie sensazioni di intensità floreali si mescolano a fragranze di dolci agrumi e fiori delicati che chiudono con un elegante sentore di dolce e nobile mandorla. Lenta e molto prolungata la chiusura di questo incredibile bianco friulano.