

VISINTINI

FRIULANO



Uve/Grapes: 100% Friulano
Denominazione/Denomination: DOP Friuli Colli Orientali
Tipologia di terreno/Soil type: Marna e Argilla
Sistema di allevamento/Training system: Monocapovolto friulano
Epoca di vendemmia/Harvest time: Settembre

Acidità totale g/l 5,34
Anidride solforosa totale mg/l 58
Grado alcolico: 14% vol
Lotto: 22.121
Formato bottiglia: 75 cl.
Temperatura di servizio 12°C.

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Raccolta manuale delle uve che vengono diraspate e pressate sofficemente. Il mosto fiore ottenuto viene messo a decantare per 1-2 giorni. Viene travasata solo la parte limpida del mosto e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La maturazione del vino continuerà in vasche di acciaio inox dove verranno effettuati una serie di batonnage a frequenza scalare. Questo procedimento permette di ottenere un vino strutturato e dai profumi intensi. Il vino, poi, verrà imbottigliato verso fine Aprile o inizi di Maggio.

Manual harvest of the grapes that are de-stemmed and softly pressed. The must obtained is left to decant for 1-2 days. Only the clear part of the must is decanted and left to ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature. The aging of the wine will continue in stainless steel tanks where a series of batonnage will be carried out at a scalar frequency. This procedure allows to obtain a structured wine with intense aromas. The wine will then be bottled in late April or early May.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Il profumo ricorda la mandorla amara, semi di mela e fiori.
Al palato risulta asciutto, sapido con un retrogusto di mandorla amara.
Colour straw-yellow in colour tending soft greenish shade.
The perfume is reminiscent of bitter almond, apple seeds and flowers.
On the palate it is dry, savory with a bitter almond aftertaste.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Ottimo come aperitivo, con prosciutto crudo, frittate e risotti alle erbe.
Excellent as an aperitif, with raw ham, omelettes and herbal risotto.

