



VISINTINI

## *Friulano Amphora*



Uve/Grapes: 100% Friulano  
Denominazione/Denomination: DOP Friuli Colli Orientali  
Annata/Vintage: 2019  
Acidità totale/Total Acidity g/l 4,81  
Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide mg/l 57  
Zuccheri/Sugar: g/l 0,3  
Grado alcolico/Alcoholic degree: 14,5% vol  
Lotto/Lot: 20.224  
Formato bottiglia/Bottle size: 75 cl.  
Temperatura di servizio/Serving temperature 16° C.

### **NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES**

Colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdognoli.  
Al naso sentori mela e fiori bianchi. Il sapore è asciutto, fruttato e con un'acidità moderata.  
Intense straw yellow color with light greenish reflections. On the nose hints of apple and white flowers. The flavor is dry, fruity and with moderate acidity.

### **SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION**

Con prosciutto crudo stagionato, con asparagi gratinati al forno, con primi piatti a base di erbe, con crostacei al forno aromatizzati alle erbe (timo, origano, maggiorana) e con carni bianche al forno o alla griglia.  
With seasoned raw ham, with baked asparagus au gratin, with herbal first courses, with herb-flavored baked crustaceans (thyme, oregano, marjoram) and with baked or grilled white meats.

