

Friulano – Gildo



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Colli Orientali del Friuli
- Vitigno: Autoctono - Friulano in purezza
- Terreno: Zona collinare, costituito da marna calcarea
- Anno vigneti: Dal 1975 al 2016
- Allevamento: Cappuccina
- Vendemmia: Manuale nella seconda decade di settembre
- Vinificazione: Vinificazione in bianco con spremitura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox termo-controllate
- Affinamento: In botti di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino tendente al verdognolo
- Profumo: Aroma floreale e fruttato con sentore tipico che ricorda il profumo della mandorla amara
- Gusto: Al gusto è asciutto, intenso, vellutato, generalmente con acidità moderata.