



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707
C.F., Reg. Imp. e P. IVA 02255250306 R.E.A. UD 246811

FRIULANO

bianco secco vendemmia 2017

NOTE ORGANOLETTICHE:

Fine delicato con sapore di mandorla amara, fruttato, pieno e grasso. Mediamente rotondo, per il suo basso tenore di acidità fissa e la gran quantità di glicerina. Alcol medio- alto. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da aperitivo. Accompagna bene piatti regionali e nazionali: prosciutto di S.Daniele, trota, insalata di mare, pesci al forno, grigliati o con salse e zuppe. Riso e piselli, carni bianche e formaggi freschi. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

DATI ANALITICI (certificato CCIAA):

Alcol svolto effettivo: 13.5 % vol
Acidità totale: 5.0 g/l
Zuccheri riduttori 2.0 g/l

NOTIZIE VITIVINICOLE

VITIGNO: Friulano (vitigno autoctono)

SISTEMA DI

ALLEVAMENTO: Capuccina monolaterale con densità di 4100 ceppi/ettaro.

DATA DELLA **VENDEMMIA:**

dal 11/09/2017 (manuale)

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate e lasciate in criomacerazione alla temperatura di 8°C per circa 5 ore. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 19°C.

A fine fermentazione il vino riposa sulle fecce nobili, per quattro mesi, al fine di acquistare una più intensa caratteristica varietale.

All'inizio della primavera avviene il primo travaso e l'imbottigliamento viene effettuato a luglio con successivo affinamento in bottiglia di 4 mesi.

