

# Laclusa

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 2016

### 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: 13.4 % vol  
Acidità totale: 4.9 g/l  
Zuccheri riduttori 1.9 g/l

### NOTIZIE VITIVINICOLE

**VITIGNO:** Friulano (vitigno autoctono)

**SUPERFICIE:** 4.0 ha in collina

### SISTEMA DI

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

### DATA DELLA VENDEMMIA:

dal 12/09/2016 al 16/09/2016 (manuale)

### VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate e subito pressate con pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

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 quindi subito dopo l'imbottigliamento.

