



## I CLASSICI

### FRIULANO

DELLE ROBINIE

DOC

Friuli Colli Orientali



<b>Formato bottiglia</b>	750 ml
<b>Denominazione</b>	D.O.C. Friuli Colli Orientali
<b>Varietà</b>	Friulano
<b>Anno d'impianto</b>	1968
<b>Esposizione</b>	collinare a Sud-Est
<b>Terreno</b>	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Altitudine</b>	200 - 300 mt s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	cappuccina
<b>Densità</b>	3.000 ceppi/ha
<b>Vendemmia</b>	manuale in cassette di massimo 12 kg a settembre
<b>Vinificazione</b>	pressatura soffice di grappoli interi, fermentazione in vasche di acciaio inox termo-condizionate
<b>Affinamento</b>	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
<b>Colore</b>	giallo paglierino carico
<b>Aroma</b>	ampio floreale e fruttato con note finali di mandorla fresca
<b>Gusto</b>	ben strutturato ed armonico con note di albicocca, mela e mandorla fresca. Finale con lunga persistenza
<b>Longevità</b>	4 /5 anni
<b>Abbinamento</b>	prosciutto crudo (San Daniele), affettati misti, zuppe di verdura, piatti di pesce a polpa bianca e pesce anche grigliato
<b>Temperatura di servizio</b>	12 °C