

## I CLASSICI



### FRIULANO

DELLE ROBINIE

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

**Formato bottiglia (ml):** 750

**Zona Doc:** Friuli Colli Orientali

**Età dei vigneti:** oltre 40 anni

**Esposizione dei vigneti:** sud-est

**Terreno :** ponca ( marna eocenica)

**Altitudine:** da 200 a 300 mt s.l.m.

**Uve:** Friulano

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Densità:** 3.000 piante/ha

**Vendemmia:** manuale in cassette  
max 12 kg nel mese di settembre

**Vinificazione:** uve intere in pressa,  
pressatura soffice; fermentazione in  
vasche di acciaio termo condizionate

**Affinamento:** in vasche di acciaio  
e cemento per 9 mesi su fecce nobili  
(surlie)

**Colore:** giallo paglierino carico

**Aroma:** ampio floreale con cenni  
fruttati e finale di mandorla fresca

**Gusto:** corposo ed armonico, con  
note di albicocca, mela e mandorla  
fresca. Finale con lunga persistenza.

**Longevità:** 4/5 anni

**Abbinamenti:** prosciutto crudo  
(San Daniele), affettati misti,  
minestre, piatti a base di pesce  
a polpa bianca e pesce azzurro  
anche grigliato

**Temperatura di servizio:** 12° C