



TENUTE
TOMASELLA



Emozioni in un sorso



FRIULANO

Friuli DOC

Produzione	100% Friulano.
Resa	100 q.li/ha.
Allevamento	Sylvoz.
Vendemmia	manuale con selezione delle uve.
Vinificazione	il 50% dell'uva bianca viene sottoposta a una pressatura soffice, il restante 50% a 10 ore di criomacerazione. Fermentazione alla temperatura costante di 16-18 °C e fermentazione malolattica completamente svolta.
Affinamento	5 mesi in acciaio su lieviti, seguito da 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione	13,0 % vol.
Colore	giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo	fine e delicato aroma. Con note di miele, fiori d'acacia e frutta fresca come mele e pere.
Sapore	piacevole sapore, corposo e delicato, con il giusto apporto di acidità. Tipico retrogusto di mandorle.
Accostamento	perfetto con antipasti all'italiana, prosciutto crudo, primi piatti leggeri e formaggi.
Servizio	servito a temperatura di 10-12 °C.
Conservazione / Evoluzione	picco di affinamento in bottiglia a circa un anno; mantiene tutte le sue qualità fino a 3 anni.

RICONOSCIMENTI

LWC 2020 - Friulano 2018 - 82 points - SILVER MEDAL
MUNDUS VINI 2020 - Friulano Friuli DOC 2018 - SILVER
WEIN GUIDE DEUTSCHLAND 2020 | Friulano 2018 88/100
I VINI DI VERONELLI 2020 - Friulano Friuli DOC 2017 86/100 ***
BIBENDA 2020 | Friulano 2017 Friuli DOC 3/5 grappoli
GUIDA VINI BUONI D'ITALIA 2016 | Friulano 2014 - 3 STAR
GUIDA GAMBERO ROSSO 2014 | Friulano 2011 - 1 BICCHIERE
ONAV Prosit 2019 | Friulano Friuli DOC 2017 - 1/3 PROSIT