

Vini oltre ogni confine




TENUTE
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Friulano

Friuli DOC

PRODUZIONE: 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.

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, primipiatti 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.

