



VISTORTA

## FRIULANO

Vino Biologico

Regione Friuli Venezia Giulia  
Classificazione D.O.C. Friuli  
Vitigno 100% Uve Tocai Friulano,  
conduzione BIOLOGICA

Terreno Argilloso-calcareo.

*Applicazione del Regolamento Europeo  
vinificazione produzione VINO BIOLOGICO*

Grado Alcolico 12,50%

### *Vinificazione*

Vendemmia del vigneto storico (circa 30 anni di età) nell'ultima settimana del mese di agosto, pressatura soffice, fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 16-17 °C per 8 giorni, a seguire permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini per cinque mesi con battonage cadenza settimanale.

### *Descrizione*

Dolci effluvi di mandorle, marzapane, fiori selvatici e margherite. Sussurrati toni di pesca, pera e mela. Bocca fresca e asciutta, dalla sapidità velata e leggermente tannica. Chiude amarognolo con ricordi di mandorla gentile.

### *Abbinamento*

Eccellente con il pescato, grigliate e zuppe di pesce, crostacei, molluschi, salumi leggeri, paste mediamente elaborate. Ideale con il prosciutto crudo.

### *Note*

Stappare con leggero anticipo e servire a 12-14 °C.