

PETRUCCO



FRIULANO  
2019

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s.  
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432674387 Fax +39 0432673956  
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

DOC | Friuli Colli Orientali

**VITIGNO:**

Tocai Friulano

**LUOGO DI PRODUZIONE:**

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO:**

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

**TIPO DI ALLEVAMENTI:** Guyot modificato con  
12-15 gemme

**RESA ETTARO:** 60 hl

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:**

pressatura soffice, fermentazione a temperatura  
controllata, permanenza sui suoi lieviti per 6  
mesi

**GRADO ALCOOLICO:** 14,08% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,09 gr./lt.

**pH:** 3,47

**MALOLATTICA:** non fatta

**TOTALE PRODUZIONE:**

7.500 bottiglie da lt. 0,75

**TIPO DI VINO:** bianco secco

**COLORE:**

giallo paglierino

**PROFUMO:**

intenso e floreale, con sentori di biancospino,  
ortica e fiori di campo

**SAPORE:**

asciutto e armonico, con un finale appena  
ammandorlato

**ABBINAMENTI:**

vino da aperitivo, da antipasto, da minestre in  
brodo di carni bianche, da piatti salsati