

PETRUCCO



FRIULANO
2021

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:

il 50% macerazione a freddo per 12 ore,
pressatura soffice, fermentazione a temperatura
controllata, permanenza sui suoi lieviti per 6 mesi

GRADO ALCOOLICO: 13,69% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,42 gr./lt.

pH: 3,38

MALOLATTICA: non fatta

TOTALE PRODUZIONE:

6.000 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