



Friulano

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

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

Azienda Agricola Petrucco
di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 043267438
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it



PETRUCCO