



# 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

Petrucco  
società agricola a r.l.  
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 043267438  
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

PETRUCCO