

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Marco Sclaris

Friulano

Collio Doc

Proprietà	Famiglia Sclaris
Inizio attività	1924
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	25
BTG prodotte	120.000



FRIULANO

Vino bianco

Codice 50358

Annata s.a.

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Collio

Vitigni Friulano

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Friulano 100%

Vinificazione In bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata di 18°- 20° C per 15-20 giorni

Suolo Marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

Abbinamento Branzino e ombrina alla griglia, prosciutto crudo e salame

Vista Colore giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli

Olfatto Il suo profumo evidenzia sentori di pera e mela, erbe essiccate con un tipico finale di mandorla.

Gusto Al gusto ha buona morbidezza, ben equilibrato e dalla vivace freschezza, leggermente amarognolo.

Affinamento 3 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia

Sistema di allevamento Doppio capovolto (cappuccino) e guyot

Sesto d'impianto 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro 85 q.li/ha

Grado alcolico 12,50 % vol

Temperatura di servizio 8°-10°