

**GLI AUTOCTONI**

# FRIULANO

**D.O.C. COLLIO**

## ZONA DI PRODUZIONE

Prodotto da un vecchio vitigno, impiantato nel 1968, sito in Cormòns, nei pressi del centro aziendale.

## VITIGNO

100% Tocai Friulano

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto "cappuccina"

## DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

## PRODUZIONE MEDIA

50 hl per ettaro

## VENDEMMIA

Manuale, a metà settembre

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spremitura soffice. Fermentazione alcolica a temperatura controllata ed affinamento sui lieviti fini per circa sei mesi in acciaio.

## IMBOTTIGLIAMENTO

Fine aprile

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di caratteristico color paglierino intenso dai particolari riflessi verdognoli, ha un profumo proprio, aromatico, con un vago richiamo alla mandorla. Il sapore è corposo, asciutto, tipicamente amarognolo. La moderata acidità che lo contraddistingue, lo fa apparire rotondo, ampio, vellutato e piacevole da bere.

## ACIDITÀ

4,9 g/l

## GRADAZIONE

13,5% vol.

## ABBINAMENTO

Vino eccellente usato nella nostra zona come aperitivo. È particolarmente adatto ad accompagnare prosciutto crudo, anche affumicato, formaggi freschi, primi piatti anche impegnativi, minestre d'orzo e fagioli, frittate alle erbe, frico con patate e carni bianche.

## TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

10° - 12°C



**MAGNÁS**