



### L'illustrazione The Illustration



Lo scorcio di una tradizione antica che affonda le radici nella cultura friulana, si presenta a noi con le sensazioni di una freschezza crescente. Il Friulano è un vino che presenta note di mela matura e frutta secca, con lieve nota amara nel finale, si accompagna bene ai piatti di pesce e ai formaggi freschi.

*The reference to an ancient tradition rooted in Friulian culture comes with the sensations of a growing freshness. Friulano is a wine with notes of ripe apples and nuts, with a slight bitter note on the finish. It pairs well with fish dishes and fresh cheeses.*

Scopri gli altri vini del mondo Terra  
Discover the other wines of the "Terra" world  
**Müller Thurgau • Traminer Aromatico • Refosco dal Peduncolo Rosso • Rosato Frizzante • Prosecco Extra Dry**

## Friulano

Terra

### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** D.O.C Friuli

**Varietà d'uva:** Friulano

**Sistema di allevamento:** Sylvoz, Guyot bilaterale

**Metodi di difesa:** Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

**Epoca di vendemmia:** Prima e seconda decade di settembre.

**Vinificazione:** L'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

**Affinamento:** A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Giallo paglierino con affascinanti riflessi dorati e verdi.

**Profumo:** Elegante, intenso, accattivante.

L'espressione varietale di agrumi, foglia di pomodoro e mandorla è impreziosita da note fruttate di albicocca e pesca gialla con richiami floreali di fiori di gelsomino, scorza di cedro. Percezione aromatica quasi viscosa per intensità e struttura.

**Gusto:** Avvolgente, complesso, vivace. Attacco morbido con freschezza crescente. Note di mela Golden matura, frutta secca si fondono a sentori balsamici di salvia e timo. Piacevole tannicità di struttura e buona persistenza con lieve nota tipica amaricante nel finale e retrogusto agrumato.

### ABBINAMENTI

Tradizionale come aperitivo, si abbina perfettamente con il prosciutto crudo, il salame e gli insaccati in genere; accompagna piacevolmente anche i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

### DATA SHEET

**Denominazione:** D.O.C Friuli

**Grape variety:** Friulano

**Training system:** Sylvoz, bilateral Guyot

**Pest management:** Integrated pest control with controlled environmental impact.

**Harvest time:** First and second ten days of September.

**Vinification:** The grapes are delicately destemmed. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

**Ageing:** At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel vats for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

### SENSORY NOTES

**Colour:** Flaxen yellow with eye-catching touches of gold and green.

**Aroma:** Elegant, intense, captivating. The varietal expression of citrus fruits, tomato leaf and almond is enhanced by fruity notes of apricot and yellow peach with floral hints of jasmine flowers and cedar peel. An aromatic effect that is almost viscous in its intensity and structure.

**Taste:** Engaging, complex, lively. Mellow with growing freshness. Notes of ripe Golden apple and nuts blend with balsamic hints of sage and thyme. Pleasant tannicity of structure and long-lasting flavour with a typical bitter note at the finish and citrus aftertaste.

### PAIRINGS

Traditional as an aperitif, it goes perfectly with cured prosciutto, salami and sausages in general; it also goes well with fish dishes and fresh and fatty cheeses.

### SERVING TEMPERATURE

12-14° C