



## Friulano senza solfiti aggiunti



*É ogni anno una particolare soddisfazione per noi poter ottenere un vino con questa personalità. Ci si ritrovano infatti le note più tradizionali della terra di cui è figlio; un carattere per certi versi rude in una natura sincera ed a suo modo elegante. Al naso si manifesta con profumi fruttati in cui si innestano senza soluzione di continuità spiccati sentori di erbe forti.*

### Provenienza

100% uve Friulano in zona D.O.C. Collio

### Vinificazione

Pigiadiraspatura, macerazione a temperatura ambiente per 5 ore e successiva pressatura soffice; dopo 24 ore, separazione delle fecce più grossolane e quindi fermentazione a temperatura controllata a 18 °C; maturazione per circa 6 mesi sulle fecce di fermentazione, senza travasi.

### Caratteristiche organolettiche

Profumo personale, forte, marcato, di frutta e di erbe aromatiche.

Gusto morbido, ma di carattere deciso.

### Valori analitici

Titolo alcolometrico volumico: 13.53% vol.

Acidità volatile 0.21 g/l HA

Acidità totale 5.3 g/l HT

Estratto secco ridotto 21,14 g/l