



stocco
CC
C



FRIULANO GLERIS

[D.O.C. Friuli Grave V.Q.P.R.D.]

Note organolettiche e abbinamenti

Ottenuto dalle uve del più famoso vitigno friulano, ha colore giallo paglierino con sfumature verdi citrine, profumato pronunciato, sapore asciutto e ampio con retrogusto di mandorla. Ideale come aperitivo, con piatti a base di prosciutto crudo e primi leggeri.

Terreno:

pianeggiante con substrato

Sistema di allevamento:

Guyot

Densità:

4500 piante per ettaro

Vendemmia:

manuale

Bottiglie:

0,75 l

Vinificazione:

macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage e affinamento sulle fecce per 6 mesi