



SINCE 1910

stocco
CC
C

DOGHIS FRIULANO



Dal nome in lingua friulana che significa doghe, questo vino è ottenuto dalle migliori uve di Friulano raccolte nelle ghiaie rosse nel cuore del vigneto aziendale, dopo un lungo affinamento in botte grande di rovere.

Le note classiche del Friulano, timo, camomilla, mandorla, si fondono assieme a note speziate e di dolce frutta secca.

Pieno, sapido e persistente si abbina perfettamente a primi e secondi piatti di pesce come il filetto di spada in crosta di pistacchi o la tartare di tonno.

Tipo di uva: Friulano

Denominazione: Friuli Doc Grave

Terreno: argilloso e pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

Giacitura vigneto: 40 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot doppio francese e Sylvoz modificato

Densità: 4500 piante per ettaro

Vendemmia: manuale

Bottiglie: 0,75 l. – 1,5 l

Vinificazione: macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica.

Segue fermentazione in botte grande e sosta sulle fecce per circa 10 mesi con batonage settimanale.

Affinamento in bottiglia.