



Friulano D.O.C.

Vitigno: 100% Friulano da agricoltura biologica

Terreno: ghiaioso, di medio impasto

Età delle viti: da 15 a 80 anni

Allevamento: Guyot monolaterale

Resa per ettaro: 50-60 q.li

Vendemmia: esclusivamente manuale a fine settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, inoculo dei lieviti e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione: in vasche di acciaio inox per 6/8 mesi

Affinamento: in bottiglia

Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo che ricorda i fiori di campo. Gusto fresco, morbido e vellutato, con netti sentori di mandorla amara.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Bottiglie: 0,75L

Imballo: cartoni da 6 bottiglie

Abbinamenti gastronomici: vino biologico, perfetto come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce e formaggi poco stagionati



Vini D.O.C. da agricoltura Biologica



Azienda Agricola BRANDOLIN di Bront Michela
Via Leonardo da Vinci, 42 34070 MARIANO DEL FRIULI (Go)
Cell. 328 0816859 - Tel. 0432 711320
www.vinibrandolin.com - vinibrandolin@gmail.com