

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Friulano

Az. Agricola Zorzon

| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| CLASSIFICAZIONE | D.O.C. |
| TIPOLOGIA | Bianco |
| REGIONE | Friuli Venezia Giulia |
| PROVINCIA | Gorizia |
| VITIGNO | Tocai Friulano |
| TIPOLOGIA AGRICOLA | Cappuccina |
| VENDEMMIA | Manuale, prima decade di Settembre |

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve senza rottura degli acini; abbattimento della temperatura; macerazione delle bucce per otto ore; pressatura soffice.

AFFINAMENTO

Sosta del vino in recipienti di acciaio inox con controllo della temperatura, sfecciatura, due travasi, filtratura ed imbottigliamento sterile.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. È un vino fine, delicato, dal profumo intenso che ricorda i fiori di campo; asciutto, fresco, morbido e vellutato, con netto sapore di mandorla amara, molto rotondo, di medio tenore alcolico e contenuta acidità. Vino da bersi giovane. È una delle punte di diamante dell'enologia friulana; è eccellente fuori pasto, nel Collio è il classico vino da aperitivo. Sulla tavola si accompagna egregiamente a piatti di pesce, ma anche a grigliate di carni bianche. Particolarmente adatto ad accompagnare il prosciutto crudo locale, anche quando leggermente affumicato.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.