

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, sfeccatura, 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.