

# COL LIO FRIU LAN O



## COLLIO FRIULANO

**Varietà delle uve:**  
100% Tocai Friulano

**Vinificazione:**

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano, diraspate e pressate. Dopo essere stato fatto decantare a freddo, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata (circa 17°C) in vasca di acciaio inox. Fino al marzo successivo, il vino rimane a contatto con le “fecce nobili” (sur lie) e successivamente viene preparato per l’imbottigliamento.

**Descrizione del vino:**

Vino dal colore giallo paglierino, con profumi di mandorla amara e fiori di acacia.  
In bocca è pieno, caldo e avvolgente, con sensazioni varietali tipiche.

**Abbinamenti:**

Prosciutto crudo di San Daniele, primi piatti come risotti o minestre a base di verdure. Ottimo anche come aperitivo (tipico in Friuli).