

AZIENDA  AGRICOLA  
VILLA CHIÒPRIS

## FRIULANO – Doc Friuli Grave

---



### DATI ANALITICI GENERALI:

**Vigneto:** situato nei Comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone

**Tipo di terreno:** Alluvionale

**Vitigno:** Tocai Friulano

**Forma di allevamento:** Cordone Speronato

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Raccolta meccanizzata, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in botti di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa quattro mesi, mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino, presenta un profumo floreale ed intenso; il sapore è asciutto e sapido con retrogusto di mandorla amara.

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

**Abbinamenti:** antipasti a base di pesce, prosciutto crudo di San Daniele, preparazione a base di pesce di media struttura.

**Longevità:** 3 - 4 anni.

**Temperatura di servizio:** 11-12°C.

AZIENDE AGRICOLE

LIVON

AZIENDA  AGRICOLA  
VILLA CHIÒPRIS

**FRIULANO** – Doc Friuli Grave

---

