

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIOPRIS

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

