

Friulano

Italiano

Vitigno	Tocai Friulano
Denominazione	Collio goriziano
Vigna	Braida Casa
Annata	2018
Sistema d'allevamento	Cappuccina
Epoca di vendemmia	Prima decade di settembre
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione	Diraspatura delle uve senza rottura degli acini; Abbattimento della temperatura; Macerazione delle bucce per otto ore; Pressatura soffice;
Evoluzione	Sosta del vino in recipienti di acciaio inox con controllo della temperatura, sfecchiatura, due travasi, filtratura ed imbottigliamento sterile (25/02/2019)
Dati analitici	Alcool (%vol.) 13.50 Acidità totale (g/l) 5.40 Ph 3.33 So2 totale (mg/l) 86 Estratto secco (g/l) 18.4
Vino	Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. E' un grande 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; per un leggero invecchiamento è bene anticipare di qualche giorno la vendemmia. E' una delle punte di diamante dell'enologia friulana.
Abbinamenti	Eccellente fuori pasto, nel collio e' 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.
Temperatura di servizio	10-12°c

English

Wine Variety	Tocai Friulano
Area Grown	Collio goriziano
Vinyard	Braida Casa
Year	2018
Growing Method	Cappuccina
Epoca di vendemmia	Beginning of -September
Harvesting Method	By hand
Method	Removal of stalks carefully from grapes without damaging of grapes. Lowering the temperature. Skins left in contact with must for 8 hours. Gentle pressing. Fermentation under temperature controlled conditions (16-18°C)
Ageing process	Left in stainless steel tanks under controlled conditions removal of the lees 2 decanters filtration and sterilised bottling. (25/02/2019)
Wine Analysis	Alcohol Content: 13.50 % vol. Total acidity level: 5.40 g/l pH: 3.33 So2 total: 86 mg/l Residue Extracts: 18.4 g/l
Wine	This wine has a straw-yellow colour with a pleasant shade of green. It is an important wine; it is refined and delicate. It's bouquet is intense with hints of wild flowers. It is dry, fresh, soft and velvety with a distinctive bitter almond flavour. It is full-bodied, with an average alcohol and acidity content. This wine is best drunk when still young; if it is to be aged, it is best to start harvesting the grapes a few days earlier. Friulano is considered one of the gems of the Friulian wine-making culture.
Food Accompaniment	Excellent between meals, as an aperitif. It can also be served alongside fish dishes, grilled white meats. It is particularly suited to the locally produced cured and smoked hams.
Temperatura di servizio	10-12°c

Deutsch

Rebsorte	Tocai Friulano
Benennung	Collio goriziano
Weinberg	Braida Casa
Jahrgang	2018
Reberziehung	Cappuccina
Zeit der Weinlese	Anfang September
Art der Ernte	Händisch
Weinerzeugung	Kämmen der Trauben ohne die Weinbeeren zu beschädigen Abkühlen der Temperatur Aufweichen der Schale für 4 Stunden Lockeres pressen Kontrolle der Gärungstemperatur (16-18°C)
Entwicklung	Ruhepause des Weines in Inox Stahlfässer mit laufendem Temperaturkontrollen, abziehen des Weines, 2 Umfüllungen, sterile Filtrierung und Flaschenabfüllung. (25/02/2019)
Analytische Daten	Alkohol 13.50 %vol Säure-Wert (g/l) 5.40 Ph-Wert 3.33 So2-Wert (mg/l) 86 Trockenextrakt (g/l) 18.40
Wein	Seine Farbe ist gelb und neigt zum Grünlichen. Der Friulano ist ein rassiger Wein: fein, mild, mit einem kräftigen Feldblumenbouquet. Der Geschmack ist sehr harmonisch wobei der Wein trocken, frisch, und lieblich ist und einen deutlichen Bittermandelgeschmack aufweist. Sein Alkohol und Säuregehalt sind mäßig. Der Friulano soll jung getrunken werden; sollte er etwa gelagert werden, muss die Weinlese um einige Tage vorverlegt werden. Sicher ist der Friulano ein Prunkstück der friaulischen Weinproduktion. Der Friulano ist ein ausgezeichnete Wein, den man außerhalb der Mahlzeiten genießen kann. Im Collio-Gebiet ist er der klassische Aperitifwein. Er passt vortrefflich zu gegrillten Weißfleischgerichten. Er ist besonders gut zum örtlichen Rohschinken aus San Daniele, auch wenn dieser geräuchert ist.
Gastronomische Empfehlungen	
Trinktemperatur	10-12° c

