Colutta Friulano DOC Friuli Colli Orientali 2018

Branco

PAÍS
Itália

REGIÃO
Friuli

PRODUTOR
Colutta

TEOR ALCOÓLICO
13,3%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
0,3 g/l	4,9 g/l	3,52

NOTAS E PREMIAÇÕES
91 pontos da Decanter

DEGUSTAÇÃO
Aromas frescos, com notas florais. No paladar é seco e aveludado, com um final que remete a amêndoas.

TERROIR
Condução dos vinhedos: arco duplo e guyot. Densidade: 4.000 plantas/hectare. Produção 4 mil garrafas.

ELABORAÇÃO
Colheita manual. Método clássico de vinificação para vinhos brancos, com prensagem suave, contato com as cascas durante 12 horas (parte das uvas), com temperatura entre 10-12 °C, sedimentação e trasfega do mosto limpo. Fermentação com temperatura controlada (cerca de 17 °C). Engarrafado sem passagem por madeira.

HARMONIZAÇÃO
Perfeito com entradas, principalmente com presuntos curados, sopas leves, bem como peixes e carnes brancas. Ótimo ainda como aperitivo. Sirva entre 10-12 °C.

UVAS
100% Friulano

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

Guardar ou Beber

— Sem madeira