

Friulano

Un grande classico più personale che tipico. Sapienza, amore e tecnologia ne hanno fatto un vino che, quando è perfettamente riuscito, si rivela complesso nel profumo a suggerire frutta e fiori e al palato diventa morbido pur mantenendo al retrogusto una leggera sensazione ammandorlata. Vino assoluto che detesta le ambiguità e sa ben sostenere i piatti più veri della grande cucina italiana. Certo è che questo grande bianco friulano in cantina non può mancare.

Luogo di Produzione

Località Braida della Colubice
in Comune di Cormons.

Tecnologie di produzione

Pigiatura, breve macerazione controllata, pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata. Riposo sui lieviti in ambiente di microossigenazione fino a primavera. Assemblaggio ed imbottigliamento a fine estate senza filtrazione.

Profumo

Soprattutto fiori di campo, ma con rimando di scorza d'arancio candito.

Sapore

Fruttato, morbido per l'acidità contenuta. Mantiene al retrogusto una leggera sensazione di mandorla dolce.

Colore

Giallo paglierino.

Abbinamenti

Bianco da accostare liberamente ai piatti più diversi: dagli antipasti magri, alle minestre, ai primi piatti specialmente con pasta e risotti, fino ai secondi.

Temperatura di Servizio

12-14 °C.

BorgosanDaniele

www.borgosandaniele.it

BorgosanDaniele

FRIULANO

Vin Blanc natural di
Autore e Spirit. Parola di
Alessandra e Matteo
Borgosan in Borgo San