



FRIULANO

FRIULI GRAVE

QUALITÄTSSTUFE DOC

FRIULANO 100%

Er ist ein typisch autochthoner Wein des Friauls. Die Farbe ist strohfarben mit leicht grünlichen Reflexen. Der Friulano ist ein feiner, delikater Wein mit einer Note von Mandeln und Blumen, der mit einem leicht bitteren Finale abschließt. Er ist ein klassischer Wein für Aperitive. Der Weinberg befindet sich in der Gemeinde von San Quirino (PN) in dem kleinen Vorort San Foca in unmittelbarer Nähe des Gebirgsflusses Cellina. Dieses Gebiet bezeichnet man die „Alti Magredi“, was karges, wasserarmes Land bedeutet. Es befindet sich in einer Höhe von 180 m über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, um das Aroma zu bewahren. Sie werden dann zur Weinbereitung zu thermoregulierten Edelstahl-zisternen gebracht, in denen eine leichte Mazeration von 6/8 Stunden und die alkoholische Gärung stattfindet. Die Veredelung vollzieht sich sechs Monate in den Zisternen und für weitere sechs Monate in der Flasche.

TERROIR: Flusskies und Geröll

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol

EMPFOHLENER VERZEHR: in 2/3 Jahren

TRINKTEMPERATUR: 10/12 Grad

ABGEFÜLLTE FLASCHEN: 6500 à 0,75l

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

Vorzüglich zu rohem Schinken, frischen Käsesorten, Suppen, Zwischen-gerichten und Fischvorspeisen



Azienda Agricola Quinta della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it