



FRIULANO

FRIULI GRAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

FRIULANO 100%

È un vino bianco che nasce da un vitigno autoctono tipico del Friuli, dal colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

È un vino fine, delicato con note di mandorla e fiori dal sapore finale leggermente amarognolo. È il nostro classico aperitivo.

Il vigneto si trova nel comune di San Quirino (PN) nella piccola frazione di San Foca nelle immediate vicinanze del torrente Cellina nell' area denominata "alti magredi" ad una altitudine di 180 metri sul livello del mare.

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per preservarne gli aromi e sono vinificate in cisterne d'acciaio termoregolate in cui avviene una leggera macerazione di 6/8 ore e la fermentazione alcolica.

L'affinamento avviene per 6 mesi in cisterna e per almeno 6 mesi in bottiglia.

TERRENO: ghiaia e sassi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

DURATA: 2/3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 gradi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.500 da Lt 0,750

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ottimo con prosciutto crudo, formaggi freschi, minestre, primi piatti e antipasti di pesce



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