



CANTARUTTI

FRIULANO Friuli Colli Orientali annata 2019

VITIGNO: autoctono Friulano – 100% Tocai Friulano

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 5.64.00 in alta collina

VENDEMMIA: raccolta manuale entro la prima quindicina di settembre

VINIFICAZIONE: in bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati ed utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto.

FERMENTAZIONE: avviene a temperatura controllata che oscilla tra i 16 e i 18°C per un periodo non superiore ai 15 giorni; successivamente si effettuano alcuni travasi che permettono un naturale e lento illimpidimento del mosto-vino. Fino all'imbottigliamento viene tenuto in serbatoi d'acciaio ad una temperatura di circa 12°C.

AFFINAMENTO: generalmente viene imbottigliato tra il mese di aprile e maggio. E' caratterizzato da una grande intensità olfattiva che con il passare del tempo evolve in modo ancora più completo tanto da renderlo unico ed inconfondibile. E' senza ombra di dubbio il miglior vino autoctono friulano soprattutto per le caratteristiche organolettiche e per la sua costanza qualitativa che si rinnova anno dopo anno. Vino di estrema longevità se ben conservato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: presenta colore giallo paglierino con intensi e brillanti riflessi verdi - dorati; al naso si percepisce la sua tipica ed inconfondibile aromaticità, mentre al palato ampie sensazioni di intensità floreali si mescolano a fragranze di dolci agrumi e fiori delicati che chiudono con un'elegante sentore di dolce e nobile mandorla. Lenta e molto prolungata la chiusura di questo incredibile bianco friulano.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: vino dalle grandi possibilità di accostamento, è infatti consigliato l'abbinamento al prosciutto di San Daniele, ma segnaliamo soprattutto l'accostamento a primi piatti con sapori non troppo intensi ma si può azzardare pure su qualche taglio di carne purché privi di pesanti e succulenti intingoli e sughi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITA' TOTALE: 5,4 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 12°C



Bicchieri Consigliato:



AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 www.cantaruttialfieri.it e-mail: info@cantaruttialfieri.it