

Friulano DOC Friuli Colli Orientali



Vitigno:	Tocai Friulano
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	dai vigneti del Castello di Buttrio denominati "villa Morpurgo"
Terreno:	alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca"
Giacitura dei terreni:	collinare, i terreni sono terrazzati per consentire una migliore coltivazione della vite
Microclima:	la posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni

Età del vigneto:	varia, dai 15 ai 30 anni
Forma di allevamento:	Guyot bilaterale 5000 viti/ettaro
Produzione a ceppo:	1,5 Kg uva/pianta
Gestione del vigneto:	gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio
Epoca di vendemmia:	determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, maturità aromatica e assaggio delle uve
Modalità di vendemmia:	manuale, in cassette
Vinificazione:	pressatura soffice con separazione delle diverse frazioni di pressa. Decantazione statica a 14°C per 24-36 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20°C
Affinamento:	6-8 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione
Commercializzazione:	8-10 mesi dalla vendemmia
Caratteristiche organolettiche:	<u>Colore:</u> giallo paglierino scarico <u>Profumo:</u> aromatico, intenso ed armonioso con sentori di mandorla e frutta matura <u>Sapore:</u> gusto pieno e rotondo grazie al suo giusto tenore di acidità e importante contenuto in estratto. Fondo ammandorlato con persistenza aromatica intensa
Accostamento al cibo:	l'uva che lo origina, il Tocai friulano, lo rende insuperabile sul prosciutto di San Daniele e sui salumi delicati come il culatello. Matrimonio d'amore con le frittate e risotti di erbe e piatti a base di uova e asparagi. Minestrone di verdure e la classica friulana orzo e fagioli
Temperatura di servizio:	8° - 10° C

