

TORREALE

Cividale del Friuli - www.torreale.it - info@torreale.it

FRIULANO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Rebsorten: 100% Tocai Friulano - friulanische autochtone Rebsorte - angebaut auf den Hügeln des orientalischen Friauls.

Ernte: Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet.

Vinifizierung: Die Temperatur wird auf 14°C gebracht und für 24 Stunden einer Kriomazeration unterzogen. Mit einer sanften Pressung wird der Most von den Schalen getrennt und es erfolgt eine natürliche Klärung bei niedrigen Temperaturen. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Stahltanks.

Alkoholgehalt: 13,00%.

Organoleptische Eigenschaften: Von heller strohgelber Farbe mit grünen Reflexen. Im Duft blumig und fruchtig, im Geschmack trocken, intensiv, samtig, mit einer typischen Note, die an Bittermandeln erinnert.

Gastronomische Empfehlungen: Ausgezeichnet als Aperitiv, zu Suppen, Risotti, rohem Schinken und frischen, jungen Käsesorten.

Serviertemperatur: 8°-10°C.