



FRIULANO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Vino bianco secco della tradizione friulana. Il vitigno è tra i più rappresentativi della propria regione.

A traditional Friuli dry white wine. This varietal is amongst the most representative of the region.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Vino dal colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma che ricorda il profumo della mandorla amara, salvia, fiori di sambuco e fieno di erba medica. Di sapore asciutto, morbido, pieno ed armonico. *A dry white wine with straw yellow almost greenish colour. The bouquet recalls bitter almonds, sage, elderflower and alfalfa. The flavour is dry, soft, full and harmonious.*

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Friulano 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Vigneti collocati esclusivamente in collina disposti su terrazze rivolte ad est. *Hillside vineyards with an eastern exposure.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Sylvoz corto; resa in uva 1,60 kg per ceppo. *Sylvoz dwarf; grape yield 1.60 kg per strain.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti. Resa di 70/80 q.li/ettaro. *Grown in the Ronco area where the high percentage of clay (called ponca) and hillside exposition give the wines great depth, aroma and persistence. Yield is 7/8,000 kg per hectare.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

La raccolta avviene manualmente in cassetta in diverse epoche: ai primi di settembre una parte e dopo 10 giorni la restante. *Harvesting is done by hand into baskets at different times, the first part is harvested in early September, the remaining part 10 days later.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Pressatura soffice dell'uva intera. Un'aliquota viene anche macerata per alcune ore. Decantazione statica a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata. *Soft pressure of the grape. Soft pressing of the whole grape. A part is also macerated for a few hours. The must is cold settled and fermented at a controlled temperature.*

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

Sosta sui lieviti fino a marzo. L'imbottigliamento avviene nella primavera successiva. *It is left to rest on the yeasts until March. Bottling is done the following spring.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Si sposa con antipasti, pesci, lumache, ma anche carni bianche, insuperabile con il prosciutto crudo. Inoltre è il classico "Tajut" (bicchiere di vino) da bere in compagnia. *Great with hors d'oeuvres, fish, snails as well as with white meats, and matchless with prosciutto. Friulano FCO is the classic Tajut (glass of wine) enjoyed with friends.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:
10° - 12° C



RECOMMENDED GLASS:
RENANO FOR AROMATIC
WHITE WINES

