



FRIULANO

Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia

Raccolta manuale delle uve.
Vinificazione classica in bianco con breve macerazione.
Affinamento in acciaio e maturazione sui lieviti fino a primavera.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Il profumo ricorda la mandorla amara, semi di mela e fiori.
Al palato risulta asciutto, sapido con un retrogusto di mandorla amara.
Ottimo come aperitivo, con prosciutto crudo, frittate e risotti a base di erbe.
Temperatura di servizio 12° C.

Denomination: DOP Friuli Colli Orientali
Region: Friuli Venezia Giulia

Manual harvest of the grapes.
Classic white vinification with short maceration.
Aging in steel and maturation on the lees until spring.

Colour straw-yellow in colour tending soft greenish shade.
The perfume is reminiscent of bitter almond, apple seeds and flowers.
On the palate it is dry, savory with a bitter almond aftertaste.
Excellent as an aperitif, with raw ham, omelettes and herbal risotto.
Serving temperature 12 ° C.



VISINTINI