



FRIULANO AMPHORA

Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia

Denomination: DOP Friuli Colli Orientali
Region: Friuli Venezia Giulia

Raccolta manuale delle uve.
Vinificazione classica in bianco con macerazione di circa 40 giorni in Anfora.
Affinamento in anfora e maturazione sui lieviti fino all'estate.

Manual harvest of the grapes.
Classic white vinification with about 40 days maceration in Amphora.
Refinement in amphora and maturation on the lees until summer.

Colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdognoli. Al naso sentori mela e fiori bianchi. Il sapore è asciutto, fruttato e con un'acidità moderata.
Con prosciutto crudo stagionato, con asparagi gratinati al forno, con primi piatti a base di erbe, con crostacei al forno aromatizzati alle erbe (timo, origano, maggiorana) e con carni bianche al forno o alla griglia.
Temperatura di servizio: 14-16°C.

Intense straw yellow color with light greenish reflections. On the nose hints of apple and white flowers. The flavor is dry, fruity and with moderate acidity.
With seasoned raw ham, with baked asparagus au gratin, with herbal first courses, with herb-flavored baked crustaceans (thyme, oregano, marjoram) and with baked or grilled white meats.
Serving temperature: 14-16 ° C.



VISINTINI