

1870 FRIULANO

Uve Utilizzate: 100% Tocai Friulano

Annata: 2017

Epoca di Vendemmia: Metà Settembre

Fermentazione: In tini troncoconici di rovere di Slavonia da 20 hl

Temperatura di fermentazione: 14-16°C

Maturazione: Sempre nei tini, senza eseguire nessun travaso, a contatto con le fecce di fermentazione per 6 mesi con battonage frequenti

Imbottigliamento: Metà Marzo 2018

Alcol: 13,70%

Acidità: 5,10 g/l

Zuccheri: 1,90 g/l

Temperatura di Servizio: 10-12°C

