

*Matteo Braidot*

## FRIULANO

### **Uve utilizzate:**

100% Tocai Friulano

### **Vendemmia:**

seconda metà di settembre

### **Vinificazione ed affinamento:**

diraspatura e pressatura soffice delle uve, con successiva decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata, al termine della quale il vino riposa sulle fecce nobili fino al periodo d'imbottigliamento.

### **Caratteristiche organolettiche:**

molto intenso al naso con sentori di fiori bianchi, in bocca presenta il caratteristico sentore di mandorla amara con una lunga persistenza.

### **Abbinamento:**

ottimo come aperitivo, come anche con qualsiasi primo, ma soprattutto si abbina benissimo con affettati quale il prosciutto crudo e i formaggi più o meno stagionati.

### **Temperatura di servizio:**

10 -12° C.

