

# ASCEVILUWA

*Viticoltori in San Floriano del Collio*



## FRIULANO D.O.C. FRIULI ISONZO

### TIPO DI VINO:

Bianco secco, da uve Tocai Friulano – varietà autoctona

### VIGNETO:

Situato nella zona pianeggiante, tra Farra d' Isonzo e Lucinico (GO)

### TERRENO:

Costituito da argille nobili impastate a ghiaie rosse con scarsa presenza di ciottoli

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot Cappuccina con 5.000 ceppi/ha circa

### VENDEMMIA:

Verso la seconda decade di Settembre

### VINIFICAZIONE:

Diraspatura delle uve e breve macerazione per qualche ora, successiva pressatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione per circa 15 giorni a temperatura controllata tra 16° e 18°C; batonnage surlie periodici; affinamento in vasche d' acciaio per circa 6-7 mesi fino al momento dell'imbottigliamento

### COLORE:

Giallo paglierino con leggeri riflessi verde-dorati

### PROFUMO:

Elegante, leggermente aromatico con sentori di fiori gialli e frutta a polpa gialla

### SAPORE:

Con buon corpo fruttato, sapido e persistente

### ABBINAMENTO:

Adatto come aperitivo, si abbina con salumi, primi piatti a base di verdure o pesce, carni bianche, frittate, cucina etnica

### SERVIZIO:

Va servito alla temperatura ottimale di 10°C circa, stappando la bottiglia al momento

### BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

### GRADO ALCOLICO:

13%

### DURATA:

Da 4 a 5 anni, se conservato in ambiente ottimale