



San Simone[®]

LINEA PRESTIGE

FRIULANO Friuli Grave Doc



CURIOSITÀ: Vino bianco con molto carattere, nato da un vitigno autoctono tipico del Friuli, che si caratterizza per avere una buona acidità, profumi freschi e leggermente vegetali.

Zona di Produzione: pianura di origine alluvionale in Friuli-Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comune di Porcia, località Rondover.

Varietà: 100% Friulano.

Vigneti: forma di allevamento a cordone speronato, 4.000 piante per ettaro, resa 100 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: I/III settimana di settembre.

Vinificazione: diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione in bianco in fermentini d'acciaio inox termo-controllati (18-20°C), affinamento in vasche d'acciaio e imbottigliamento a cinque mesi dalla vendemmia.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare per 1-2 anni.

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo: ampio e fragrante, fresco ed elegante, estremamente floreale ricorda i fiori di campo, con sentori di fico e anice.

Gusto: gusto pieno, sapido, morbido ma fresco, con una vena acida bene associata alla potenza floreale; retrogusto lieve di mandorla amara.

Abbinamenti: vino classico da aperitivo. Ottimo con il prosciutto di San Daniele, gli insaccati e i formaggi freschi. Accompagna bene anche i risotti d'erbe e minestre. Eccellente con la crema di zucca e mandorle tostate così come con i pesci dal gusto deciso, come sarde ripiene e baccalà alla vicentina.

Temperatura di servizio: servire a 8-10°C.