FRIULANO

D.O.C. FRIULI

Provenienza Vigneti di Precenicco (Udine)

Tipo di terreno Argilloso

Uve 100% Friulano

Sistema di allevamento Sylvoz a 3700 viti/ha

Vinificazione Macerazione con le bucce a 5 °C per 7-8 ore , pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata a 18 °C

Maturazione In vasche di acciaio inox

Alcool 13% vol.

Caratteristiche tipiche Bianco paglierino con riflessi citrini, è un vino dal profumo delicato e caratteristico. Al gusto si presenta secco con sentori di mandorla amara, asciutto ma morbido e vellutato

Abbinamenti consigliati Perfetto aperitivo, è anche ottimo vino da tutto pasto. Il prosciutto di San Daniele è il suo abbinamento d'elezione

Temperatura di servizio Servire a 8-10 °C

Codice Ean: 8032869490021
Tipo di confezione: cartone da 6 bottiglie

dal 1888, Viticoltori
BACCICHETTO
VITTORINO

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società Agricola s.s. Via Lignano 50 - 33050 Precenicco [Udine] Italia TEL. / FAX +39 0431 58209 info@baccichettowines.it