



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli Venezia Giulia: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

VITIGNO

È una mutazione del Pinot Nero, ha un colore ramato e per la maggior parte viene vinificato in bianco. Molto diffuso in Friuli, regala vini eleganti e fruttati.

VINIFICAZIONE

La vinificazione è quella tradizionale in bianco con diraspapigiatura delle uve conferite, macerazione sulle bucce per 6-8 ore, pressatura soffice del pigiato e fermentazione alcolica a basse temperature. Il vino ottenuto a seguito dei processi di stabilizzazione viene imbottigliato con moderne tecnologie.



12% vol



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: si denota un profumo particolare di fiori campestri e acacia

SAPORE: secco, sapido, permane a lungo in bocca



Ottimo come aperitivo; ideale con piatti di pesce e crostacei. Perfetto con carni bianche e con i soufflé.



8-10° C

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Bottiglia:	750ml
Imballo:	Cartoni da 12 bottiglie
EAN bottiglia:	80 02006 091305
Pallet EU:	11 cartoni x 5 piani
Pallet USA:	14 cartoni x 4/5 piani