

La Vineria

di Montepulciano

FRIULANO

AZIENDA AGRICOLA LA SCLUSA

VINO: FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.P.

VITIGNI: FRIULANO 100%

GRAPES: FRIULANO 100%

VINIFICAZIONE: LE UVE VENGONO DIRASPATE E SPREMUTE CON PRESSATURA SOFFICE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA. RIPOSO SULLE FECCI PER 4 MESI.

PRODUCTION PROCESS: THE GRAPES ARE DESTEMMED AND PRESSED WITH SOFT PRESSING. FERMENTATION TAKES PLACE IN STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE. REST ON THE LEES FOR 4 MONTHS.

ESAME VISIVO: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

COLOR: STRAW YELLOW WITH GREENISH REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: DELICATO, GRADEVOLE CON PROFUMO CARATTERISTICO

AROMA: DELICATE, PLEASANT WITH CHARACTERISTIC SCENT

ESAME GUSTATIVO: FINE, DELICATO E PIENO CON SAPORE DI MANDORLA AMARA

TASTE: FINE, DELICATE AND FULL WITH BITTER ALMOND TASTE

