



TORRE ROSAZZA

# Friulano

## COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

Emblema enologico della regione, il Friulano è il vino autoctono più diffuso in tutto il Friuli. Pieno e robusto al palato, mantiene un ottimo bilanciamento tra freschezza e morbidezza e si impreziosisce di una sfumatura minerale che lo rende particolarmente intrigante.

|                       |   |
|-----------------------|---|
| UVE                   | Friulano  |
| RESA UVE              | 70 qli/ha   |
| ORIGINE               | Friuli Colli Orientali, da vigne di 10-30 anni su terrazzamenti a 130-170 m, colline di Manzano |
| METODO DI ALLEVAMENTO | Guyot   |
| DENSITÀ DI IMPIANTO   | 4.500 piante/ettaro   |
| AFFINAMENTO           | 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia   |
| ANNATA                | 2020  |
| PRIMA ANNATA          | 1984  |
| DATI ANALITICI        | Alcol 13% vol<br>Acidità 5,6 g/l  |
| LONGEVITÀ             | 2-3 anni  |

### Terreni

“Ponca” è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La “ponca” presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

### Vinificazione e affinamento

Le uve diraspate vengono macerate a freddo e successivamente lavorate con una pressatura soffice.

La fermentazione alcolica avviene in acciaio, alla temperatura costante di 16° C. Il vino permane sulle fecce nobili per circa

quattro mesi e dopo l'imbottigliamento affina in vetro per almeno due mesi.

### Degustazione e abbinamenti

Dal colore giallo chiaro, vivo, ha profumi netti e definiti tra cui emergono i fiori di campo, il gelsomino e la pera. Note di incenso e zafferano. In bocca è compatto e vibrante, piacevole e di facile beva. Di buona struttura e persistenza, lascia trasparire una spiccata nota minerale che dona sapidità alla chiusura. Ottimo come aperitivo, si sposa ai salumi tipici friulani e tradizionalmente a uova e asparagi. Accompagna formaggi freschi e grassi, risotti saporiti e piatti di pesce. Temperatura di servizio consigliata: 12-14° C.

