



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 terrazzamenti a 130-170 metri, 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	2021
PRIMA ANNATA	1984
DATI ANALITICI	Alcol 13,5 % vol.
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

Le uve diraspate vengono macerate a freddo e successivamente lavorate in riduzione 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

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.

Abbinamenti

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.

