



# TORRE ROSAZZA



## *Friulano*

*Friuli Colli Orientali 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:** Tocai Friulano 100%

**Provenienza:** Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

**Tipologia di terreno:** Marne eoceniche

**Altitudine:** 130 – 170 m s.l.m.

**Metodo di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 4.500 ceppi per ettaro

**Resa delle Uve:** circa 60 quintali per ettaro

### **Vinificazione:**

Le uve diraspate vengono pressate sofficientemente e criomacerate. La fermentazione alcolica avviene in acciaio, alla temperatura costante di 16°C. Il vino permane sui lieviti per circa quattro mesi e dopo l'imbottigliamento si affina in bottiglia per almeno due mesi.

### **Il Vino:**

Il colore è giallo vivo di media intensità, cristallino nel calice. Ha profumi netti e definiti tra cui si scoprono i fiori di campo, il gelsomino e la pera. In bocca è compatto e vibrante, facile da apprezzare e piacevole. Di buona struttura e persistenza, lascia trasparire una piacevole nota minerale che dona sapidità alla chiusura.

### **Abbinamenti:**

Servito spesso in Friuli come aperitivo, si sposa magnificamente ai salumi tipici della regione, in particolare con il prosciutto di San Daniele. Accompagna piacevolmente anche formaggi freschi e grassi, frittatine alle erbe, risotti saporiti e piatti di pesce. Tradizionale l'abbinamento con uova e asparagi.

