



CANTARUTTI ALFIERI

FRIULANO FRIULI COLLI ORIENTALI 2023

VITIGNO: autoctono friulano – 100% Tocai Friulano

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 5.64.00 in alta collina

EPOCA DI RACCOLTA: entro la prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE: in bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati ed utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto.

FERMENTAZIONE: avviene a temperatura controllata variabile compresa fra i 18 e i 20°C in contenitori d'acciaio inox e si è protratta lentamente per circa 20 giorni. Al termine della fermentazione viene asportata la feccia che nel frattempo si è creata.

AFFINAMENTO: vino imbottigliato nel corso del mese di aprile e per la particolare e incredibile complessità che presenta è senza dubbio un vino dalla grande longevità, in grado di mantenere e potenziare nel tempo le sue iniziali caratteristiche, pur mantenendo un'originale freschezza. Se ben conservato, si riscopre essere anche dopo cinque anni dal suo imbottigliamento un vino dalle grandi potenzialità olfattive e gustative.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: presenta colore giallo paglierino con intensi e brillanti riflessi verdi - dorati; al naso si percepisce la sua tipica ed inconfondibile aromaticità, mentre al palato ampie sensazioni di intensità floreali si mescolano a fragranze di dolci agrumi e fiori delicati che chiudono con un elegante sentore di dolce e nobile mandorla. Lenta e molto prolungata la chiusura di questo incredibile bianco friulano.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: vino dalle grandi possibilità di accostamento, è infatti consigliato l'abbinamento al prosciutto di San Daniele, ma segnaliamo soprattutto l'accostamento a primi piatti con sapori non troppo intensi ma si può azzardare pure su qualche taglio di carne purché privi di pesanti e succulenti intingoli e sughi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 12°C



Bicchieri Consigliato:



PREMIATO
WINE HUNTER
AWARD 2024

AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 www.cantaruttialfieri.it e-mail: info@cantaruttialfieri.it