



BORGOMAGREDO

Anticipare il Domani

FRIULANO

Friuli Grave DOC

Il vino simbolo della cultura enologica friulana prende vita da vigneti di Tocai Friulano di oltre 20 anni di età, coltivati a Sylvoz e con rese che non superano i 60 quintali di uva per ettaro.

Le uve vengono vendemmiate nella prima decade di settembre e immediatamente vengono diraspate e criomacerate, allo scopo di preservarne gli aromi primari. Segue la fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio, e un affinamento - sempre in acciaio - che si protrae per 4 mesi.

Alla vista il vino si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. Il calice sprigiona profumi intensi, con delicate sfumature di fiori di campo, mandorla, glicine e pepe bianco. In bocca si dimostra di buona struttura ed ottimo equilibrio tra frutto e mineralità. Un piacevole retrogusto di erbe aromatiche affianca la tipica nota ammandorlata caratteristica del vitigno.

Servire ad una temperatura intorno ai 10°-12° C, in calici ampi.

www.borgomagredo.it

