



## Friulano DOC Collio BIO 2024

Gradis'ciutta

<b>Type</b>	Vin blanc
<b>Origine</b>	Italie, Friuli
<b>Producteur</b>	Gradis'ciutta
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	Le stockage se fait « sur lie » jusqu'à la mise en bouteille.
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2024
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 6 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	13 %
<b>Cépages</b>	Friulano
<b>Numéro d'article</b>	14005224

### Commentaires

Les vignobles dont il est issu sont Zavognza, Ruttars et Dolgi Breg, situés à une altitude comprise entre 120 et 180 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur des sols typiques de la région de Ponca.

### Recommandation culinaire

Il doit être servi froid, à environ 8 - 10° C, car ce n'est qu'ainsi qu'il peut développer tout son arôme. C'est un vin pour les apéritifs, les entrées, le jambon cru de San Daniele et différentes charcuteries, les soupes et les premiers plats secs. Il se marie également très bien avec le fromage Montasio et les plats de poisson au four.

### Notes de dégustation

La couleur est jaune paille d'intensité moyenne. Nez : Des notes typiques du cépage très agréables au nez, avec des réminiscences de fleurs d'acacia et d'amandes

douces. Le palais large présente des fruits jaunes mûrs et une évolution solide et structurée qui débouche sur une longue finale minérale. Un vin d'une grande profondeur avec des notes minérales intenses, typique des vieux vins et des vignobles en pente.