



Friulano DOC Collio BIO 2024

Gradis'ciutta

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Friuli
Produttore	Gradis'ciutta
Classificazione	DOC
Maturazione	Lo stoccaggio avviene "sur lie" fino all'imbottigliamento.
Contenuto	75 cl
Annata	2024
Conservazione	fino a 6 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Friulano
Articolo n.	14005224

Annotazioni

I vigneti da cui proviene sono Zavognza, Ruttars e Dolgi Breg, situati ad un'altitudine compresa tra i 120 e i 180 metri sul livello del mare, su terreni tipici della Ponca.

Abbinamenti

Va servito freddo, a circa 8-10° C, solo così può sviluppare tutto il suo sapore. È un vino da aperitivo, antipasti, prosciutto di San Daniele e salumi vari, zuppe e primi piatti asciutti. È anche un ottimo accompagnamento per il formaggio Montasio e per i piatti di pesce al forno.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino di media intensità. Profumo: note varietali molto piacevoli al naso, con sentori di fiori d'acacia e mandorle dolci. Il palato ampio rivela frutta gialla matura e un finale solido e strutturato che porta a un lungo retrogusto minerale. Un vino di grande spessore e dalle intense note minerali, tipiche dei vini antichi e dei vigneti di collina.