

Friuli D.O.C.

FRIULANO

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Friulano

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 7-8 Stunden Maische bei 5 °C, schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 13% vol.

SORTENTYPIZITÄT Strohgelber Weißwein mit zitronengelben Reflexen, zartem und charakteristischem Bukett. Trockener Geschmack mit einem Hauch von Bittermandel, trocken, aber weich und samtig

SERVIEREMPFEHLUNGEN Gilt als perfekter Aperitif, passt aber auch während der ganzen Mahlzeit. Mit dem San Daniele- Rohschinken liiert er par excellence

SERVIERTEMPERATUR Bei 12 °C servieren

EAN NR. 8032869490021

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491301

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola semplice
T / Fax +39 0431 58209 • WhatsApp +39 342 144 0727 • info@baccichettovittorino.it