



Fri, friularo sui lieviti

Un'interpretazione nuova del Friularo, uva di lunga tradizione nelle nostre terre. Una versione con le bollicine con il metodo ancestrale (detto anche sui lieviti o sur lie).

Dedicato a...

Chi ama un vino giovane fresco, elegante e non vuol rinunciare a bollicine allegre e persistenti.

Come gustare il Fri

- per berlo limpido, consigliamo di tenere per almeno 12 ore la bottiglia verticale e, una volta stappata, versare lentamente sui bicchieri avendo cura di non versare il fondo, dove rimangono i lieviti (circa mezzo centimetro)
- viceversa chi ama di più il gusto del lievito può capovolgere più volte la bottiglia prima di servirla: in questo modo i lieviti saranno distribuiti uniformemente su tutti i bicchieri versati; il vino, leggermente velato, avrà dei sentori più morbidi ed un gusto leggermente meno fruttato ma più pieno
- temperatura di servizio: 6°C

Note di produzione

VIGNETO: area occidentale della zona DOC Bagnoli, terreno tendenzialmente argilloso, vigneto di 7 anni, produzione 70hl/ha.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE: vendemmiata a mano in cassetta e vinificata nella cantina aziendale. Dopo una brevissima macerazione sulle bucce per 2 ore, salasso del mosto che fermenta senza bucce per 8-10 giorni a temperatura controllata. Imbottigliamento del mosto con un piccolo residuo zuccherino e conclusione della fermentazione in bottiglia.

AFFINAMENTO: in bottiglie coricate per concludere la fermentazione

Note di degustazione

COLORE: rosa chiaro brillante con riflessi aranciati

PROFUMO: tipica nota di lampone, lievito

GUSTO: decisamente fresco, piacevolmente frizzante, finale leggermente amaro dato dal lievito

Abbinamento

Ottimo per l'aperitivo, soprattutto d'estate, da abbinare ai cicchetti tipici della tradizione veneta, a stuzzichini fritti, salumi o anche pesci grassi come l'anguilla; da provare con gnocco fritto e tigelle, oppure con le tapas.

Azienda Agricola Salvan - Vigne del Pigozzo
Via Mincana, 143 - Due Carrare (Padova) Italy
Tel. +39 049 525841
info@salvan.it
www.salvan.it

Aperto:
Lunedì - Sabato
9.00-12.00, 15.00-18.00
Per visite guidate è gradita la prenotazione.
Lingue: D - GB - F - E