



Bagnoli DOCG Friularo



Friularo: un vitigno spesso incompreso e forse per questo scontroso, duro, difficile da tattare. Ama spazi ampi, luce, aria. Dà il meglio di sé maritato a olmi e aceri campestri. I grappoli compattissimi sfidano le intemperie e sopravvivono alle foglie. La vendemmia ideale è a fine novembre.

Dedicato a...

chi sa aspettare, a chi non ha fretta, non usa decanter. Non è un vino per tutti, per tutte le stagioni. Solo chi saprà mettersi in ascolto, lasciargli il tempo per esprimersi, potrà goderne il calore e l'amicizia.

Come Gustare Friularo

- meglio in autunno-inverno, in buona compagnia, magari di fronte a un fuoco scoppiettante.
- temperatura di servizio: circa 18-19°C
- bicchiere ampio

Note di produzione

UVA: 100% Friularo (biotipo locale di Raboso Piave)

VIGNETO: area occidentale della DOC Bagnoli, terreno argilloso; vigneto di 12 anni; produzione 40 hl/ha.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE: uva scelta e vendemmiata nella seconda metà di novembre. Vinificata nella cantina aziendale. Fermentazione lenta, in dicembre è freddo, con macerazione sulle bucce per almeno 15 giorni. Nessun contatto con legno.

AFFINAMENTO: 36 mesi in botte grande + 12 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

COLORE rosso rubino profondo

PROFUMO aroma di frutta rossa matura: lampone

GUSTO caldo, ma non alcolico, grande struttura acida, trama tannica compatta, ma non invasiva, pieno e persistente

Abbinamento

Carni grasse, arrostiti, spiedi, formaggi stagionati (Asiago d'Allevo, Grana Padano DOP, Montasio, Formaggio ubriaco...).



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