

Friulano

I FERRETTI



Il Friulano I Ferretti nasce dalla volontà di creare un vino importante, rappresentativo della qualità eccelsa dei vini friulani. L'archetipo senza tempo, di personalità decisa ed autorevole, che conquista al primo sorso per la struttura elegante e la schietta autenticità. La peculiarità di questo vino è data da un leggero appassimento in pianta per circa 10- 12 giorni su circa il 50% dell'uva in modo da ottenere un vino più concentrato, ricco e profumato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, all'olfatto si rivela intenso, complesso ed elegante. Apre un dolce fruttato con pesca gialla e ananas che si amplia con sentori di cedro e agrumi canditi, seguono delicate note di fiori gialli e camomilla. Nel finale si percepiscono il tostato molto equilibrato, la nocciola, e il tabacco. Al palato, risulta strutturato, di grande volume, ricco, morbido, armonico, dotato di buona acidità; ripropone le sensazioni di frutta e fiori gialli percepite al naso, e chiude con un finale lungo, sapido, ed asciutto.

VARIETÀ DELLE UVE

100% Friulano

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.500

VINIFICAZIONE

Macerazione pellicolare a freddo per 24 ore. Fermentazione: 30% in botti di rovere e 70% in acciaio

ÉLEVAGE

Sui lieviti nobili per circa 7/8 mesi. Assemblaggio ed imbottigliamento

AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C