

VIGNA DEL TEMPO / FRIULANO



Varietali:

100% Friulano

Tipologia:

Bianco agrumato speziato

Temperatura di servizio:

10 – 12°C

Grado alcolico:

Vol 13%

Bottiglia:

0,75 l – 1,5 l

Lifestyle:

Indigeno verticale

Abbinamenti:

Prosciutto San Daniele

Ideale per:

Perfezionisti

Una questione personale, il grande vino bianco da ristorazione.

Travisata è la storia del vitigno Friulano (ex Tocai..), tanto fine quanto coriaceo... Resiste in qualche vigneto nel sud della Francia col nome di Sauvignonasse; è stato piantato in Cile ed Argentina, probabilmente confuso col Sauvignon Blanc, data la somiglianza delle viti in vegetazione; In Italia è presente in Veneto e perfino in Lombardia. Trova il suo territorio d'elezione in Friuli, ove si esprime in tutta la sua grandezza.

Vuole "terreni magri", che contengono la sua vigoria, permettendo la piena maturazione del grappolo. Ne

ho personalmente curato 8 diverse selezioni massali nel nostro vigneto collezione di "tocai biotipo giallo". Come ho imparato negli anni, quando il grappolo è maturo e dorato, il capolavoro è assicurato! Lenta e soffice pressatura delle uve, fermentazione con pied de uve indigeno, la pazienza di aspettarlo... La tinta giallo zafferano riflette nel calice.

Olfatto unico, note agrumate che si mescolano ritorni speziati, poi tartufo, mallo di mandorla. Dal primo sorso è ampio, potente, poi salino, chiude con una tipica nota ammandorlata.