

GILDO

Vini & Spumanti



FRIULANO

TIPO DI VINO	—	Bianco secco
ZONA VITIGNO	—	Colli Orientali del Friuli
VITIGNO	—	Autoctono - Friulano in purezza
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 1975 al 2016
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale nella seconda decade di settembre
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
TEMPERATURA	—	12 - 14° C

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con spremitura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox termo-controllate.

AFFINAMENTO

In botti di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco dal color giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma floreale e fruttato con sentore tipico che ricorda il profumo della mandorla amara. Al gusto è asciutto, intenso, vellutato, generalmente con acidità moderata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Gradevole a tutto pasto e in ogni momento della giornata. Ottimo con formaggi freschi, prosciutto crudo, uova, carni bianche, primi piatti e pesce.