



FRIULANO 2017

Collio DOC
Spécialité par lot

Région : Vénétie Julienne

Cépage : Friulano

Élaboration : Les raisins sont cueillis à la main, égrappés et placés en fûts de chêne ouverts. Ici la fermentation alcoolique commence grâce aux levures indigènes, et en même temps, aussi et la fermentation malolactique a lieu : levures et bactéries travaillent ensemble grâce à un processus de fermentation naturel et spontané, sans contrôle de température et sans ajout de sulfites. Le moût reste au contact des pellicules pendant 2 semaines, avec des pigeages fréquents. Après cela, le vin est séparé des peaux et mis en fûts de 600 litres (chêne de Slavonie). L'élévation sur lies fines dure 14 mois. Après la mise en bouteille, qui s'effectue sans filtration, il y a un long vieillissement en bouteille.

Dégustation : Couleur jaune doré intense. Fin et délicat, le nez rappelle les fleurs sauvages, avec des notes épicées. En bouche ce vin est sec et minéral, avec une finale d'amande amère, typique du cépage Friulano.

Code : 14948767

Prix : 33,50\$

Prix Licenciés : 19,14\$

UVC : 12



**NOUVEAUTÉ
VIN ORANGE**

PRIMOSIC

