



# GRADIS'CIUTTA FRIULANO

Denominazione:

DOC Collio

Origine:

Gradis'ciutta, Zavognica, Ruttars

Suolo:

Ponca (marne e arenarie)

Altitudine:

50-220 mt. ca

Varietà:

100% Friulano

Rese medie:

7,5 t/ha

Vinificazione:

Pressatura soffice, Acciaio.

Affinamento:

Acciaio

Aspetto:

Giallo paglierino di media intensità

Olfatto:

Fiori di acacia, mandorla dolce

Gusto:

Frutti gialli maturi, buona struttura, finale lungo

Temperatura di servizio:

9°C

