



FRIULANO GLERIS

[D.O.C. Friuli Grave V.Q.P.R.D.]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Hergestellt mit den Trauben der berühmtesten friaulischen Rebsorte, hat dieser Wein eine strohgelbe Farbe mit zitronengrünen Nuancen, einen starken Duft, trockenen und breiten Geschmack mit Mandel-Nachgeschmack. Ideal als Aperitif, mit Rohschinken oder einem leichten ersten Gang.

Boden:

flach mit kiesiger Unterlage, bedeckt mit einer Schicht aus erdhaltigem Material

Erziehungssystem:

Guyot

Dichte:

4500 Pflanzen pro Hektar

Lese:

von Hand

Flaschen:

0,75 l

Weinbereitung:

Kaltmaischung der abgebeerten Trauben, sanfte Pressung, statische Dekantierung, Gärung in Stahl, Batonnage und 6-monatiger Ausbau auf der Hefe (sur lie)