



FRIULANO

Denominazione

DOP Friuli Aquileia

Uva

100% Friulano

Grado alcolico

13% (media)

Colore

Giallo canarino con caratteristici riflessi verdi

Profumo

Varietale, complesso e al contempo delicato

Gusto

Al gusto risulta essere un vino minerale, pieno, grasso, con finale di mandorla

Affinamento

Coltivato su un terreno prevalentemente argilloso, con una resa per ettaro ottimale, in base al disciplinare. Fermentazione e maturazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino imbottigliato viene conservato in locali termo-condizionati.

Temperatura di servizio

12-14 °C

Abbinamenti gastronomici

Tradizionale come aperitivo, si abbina perfettamente con il prosciutto crudo, il salame e gli insaccati in genere; accompagna piacevolmente anche i piatti di pesce, crostacei, formaggi freschi e grassi, frittate e risotti alle verdure.

FATTORIA CLEMENTIN

di Franco Clementin

Sede Legale: Via G. Galilei, 5 - 33050 - Terzo di Aquileia - (UD) - Italia
Cantina e Wineshop: Località Beligna, 30/D - 33051 - Aquileia - (UD) - Italia
P.I. 01699540306 - C.F. CLMFNC58D19L144F
www.vinibrojli.it - vinibrojli@gmail.com