



ANGORIS  
1648



# Friulano

*DOC FRIULI*  
**LINEA CLASSICA**



Friulano 100%



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse.



Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata.

Successivamente il vino viene fatto riposare per 5 mesi in contenitori in acciaio inox.



Giallo paglierino con riflessi dorati.

Fiori di campo, mandorla e miele che si combinano con sensazioni di fieno e geranio.

Secco e di media struttura; elegante, caldo e ben equilibrato. Finale caratteristico di mandorla amara.



Ideale con prosciutto di San Daniele, zuppe leggere, primi piatti di pesce come risotto di gamberi e fiori di zucca, frittate.  
Temperatura di servizio 8 - 9 °C