



ANGORIS
1648



Friulano

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI
LINEA LOCATELLI



Friulano 100%



Stabili della Rocca ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia metà settembre



13,0% Vol.



Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 90 m.s.l.m. ~ Area produttiva 3 ha



Piantato nel 1982 ~ Densità impianto 3.570 ceppi/ha ~ Resa 60 quintali/ha ~ Numero bottiglie 18.000



Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori in acciaio inox e viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.

Giallo paglierino con riflessi dorati.



Aromi delicati e floreali di acacia, pesca, pera, mandorla, salvia, timo, zenzero, sentori vegetali e minerali.

In bocca è soffice e armonioso, lungo, caldo, equilibrato, cremoso, sapido con finale tipico di mandorla amara.



Ideale con Prosciutto San Daniele, risotto ai frutti di mare, crostacei, zuppe di verdure e piatti della cucina asiatica a base di salsa di soia e zenzero.

Temperatura di servizio 10 - 12 °C



GAMBERO ROSSO ~ TRE BICCHIERI
DECANTER ~ BRONZE MEDAL

THE WINEHUNTER ~ RED AWARD

MUNDUS VINI ~ SILVER MEDAL

GILBERT & GAILLARD ~ MEDAL 91 POINTS

VINIBUONI D'ITALIA ~ CORONA

BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI

