



ANGORIS
1648



Friulano

DOC FRIULI ISONZO
VILLA LOCATELLI



Friulano 100%



Villa Locatelli ~ Allevamento a Sylvoz e Guyot ~ Vendemmia inizio settembre



13,00% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse ~ Esposizione Nord-Sud ~ 47 m.s.l.m. ~ Area produttiva 7 ha



Piantato nel 1987 e 2007 ~ Densità impianto 3.800 ceppi/ha ~ Resa 90 quintali/ha ~ Numero bottiglie 55.000



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



VINIBUONI D'ITALIA ~ CORONA

