ANGORIS
1648



Friulano

DOC FRIULI ISONZO

VILLA LOCATELLI

Friulano 100%

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

13,50% 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

TENUTA DI ANGORIS ~ Località Angoris 7 ~ 34071 ~ Cormons (GO) ~ Italy ~ Ph. (+39) 0481.60923 ~ E-mail: info@angoris.it ~ Website: www.angoris.com