



Conte Brandolini
D'ADDA

Friulano DOC

Erzeuger: Conte Brandolini

Herkunft: Friaul
DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli
Ortschaft Vistorta di Sacile

Rebsorten: 100% Tocai Friulano (biologisch)



Ausbau/Reife: Die Trauben werden in der dritten Septemberwoche gelesen. Die Trauben werden einer 54-stündigen Ciromazeration unterzogen. Nach einer sanften Pressung erfolgt die alkoholische Gärung für acht Tage bei einer Temperatur von 16° bis 17°. Der so gewonnene Wein reift fünf Monate auf der Hefe bei wöchentlicher Batonage. Die Abfüllung erfolgt in der ersten Märzwoche. Erzeugte Menge: 7.450 Flaschen.

Eigenschaften: Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen.
Noten von Birne, Apfel und einer leichten Mandel-Nuance.
Der Geschmack ist angenehm, trocken, frisch und samtig.

ideal zu: als Aperitif, zu Rohen Schinken, kalten oder warmen Vorspeisen und Fischgerichten.