

POGGIOBELLO Friulano Colli Orientali del Friuli DOC



VARIETALES: 100% Tocai Friulano.

D.O.: Friuli

VINIFICACIÓN:

La uva despallada se estruja suavemente y se somete a contacto de baja temperatura. Su fermentación alcohólica se produce en acero a la temperatura constante de 16°C. Fermentación maloláctica, se deja en levadura durante aproximadamente cuatro meses.

NOTA DE CATA:

Amarillo pajizo moderadamente intenso. Su aroma mineral se combina con el olor de un jardín cultivado (salvia, flores). Conquista el paladar con Sensaciones aromáticas con cuerpo que no solo recuerdan a frutas, sino más complejas. Finaliza con una punzante sensación de almendras tostadas.

MARIDAJE:

Aperitivo de Friuli por excelencia, Marida bien con fiambres en general, incluyendo salchichas. Es excelente con queso, incluso con variedades frescas y grasosas, es excelente cuando se sirve con pescado, tortillas y risotto. Prueba este vino con un tradicional fósforo: huevos y espárragos.