

NO NAME FRIULANO

Friuli Colli Orientali
D.O.C.



100% Friulano



14° C



A mano, in cas-
setta, prima
settimana di
settembre



Vinificazione: le uve dopo un'attenta selezione sul banco di cernita vengono diraspate e pressate direttamente in atmosfera di gas inerte (N2), tenendo separata ogni partita proveniente dai diversi vigneti. Il mosto ottenuto rimane una notte in chiarifica spontanea in vasche in acciaio a temperatura controllata di 8-10 gradi. Il giorno successivo viene effettuato il travaso e inizia la fermentazione alcolica, per una durata di 15 giorni a temperatura di 18-20 gradi. Segue poi l'affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi con batonage settimanali. Dopo un'attenta degustazione si procede all'assemblaggio di tutte le masse ottenute, per poi preparare il vino all'imbottigliamento finale.

Sensazione: colore giallo dorato intenso. Al naso esprime note fruttate e floreali molto dolci, tipiche del Friulano di Rosazzo. Si percepisce l'agrume intenso, buccia di arancia e mandorla dolce. Le note saline e minerali si fondono nel finale con un'intensa crema pasticcera e pasta di mandorle. Molto fresco e avvolgente anche in bocca, si ripercorre la sensazione di mandorla dolce e crema, finale acido e sapido con retrogusto leggermente amarognolo, tipico del vecchio... No Name.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, abbinabile con il prosciutto crudo e salumi, a tavola può accompagnare tutti i primi piatti (minestre, risotti e pasta). Si accosta bene anche alle carni bianche, ma raggiunge il suo massimo se abbinato a tutti i piatti di pesce. Potenza, capace di reggere il confronto con i migliori vini rossi.

Le vigne di Zamo