



## Friulano Fiegl 2020

<b>Denominazione</b>	D.O.C. Collio Friulano
<b>Tipo di terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Metodo di difesa</b>	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
<b>Sistema d' allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia</b>	Metà settembre
<b>Gradazione</b>	13%
<b>Affinamento</b>	Vasche in inox, bottiglia
<b>Temperatura di servizio</b>	12-13°C
<b>Note di degustazione</b>	Giallo paglierino brillante, con leggeri riflessi verdolini. L'importante nota floreale, si fonde con ricordi di mandarini, pesca e mandorla. L'equilibrio al palato è il punto forte di questo vino. La corrispondenza fra il palato e l'olfatto è notevole. In Friuli Venezia Giulia, il Friulano tradizionalmente si accompagna con il prosciutto di San Daniele.