

STURM

Friulano

Testardo e affidabile.
Il padre dei vini friulani.



13%
grado alcolico

uve
friulano

50
anni
età media vigneti

**VINO EGOCENTRICO. È IL PADRE COL
QUALE DEVI CONFRONTARTI: PADRE DEI
VINI FRIULANI, FONTE DI INDICAZIONI,
ARCHIVIO DELLA MEMORIA DOVE ANDARE
AD ATTINGERE E PAGINA APERTA SUL
PROSSIMO CAPITOLO DA SCRIVERE. SA
EVOLVERE IN MODO STRAORDINARIO.
PARSIMONIOSO E SOBRIO, COME UN
VECCHIO CONTADINO, SAGGIO E FORTE
COME UN SUPER EROE. FRIULANO È IL
CENTRO DI TUTTO. GRANDE PRESUNZIONE,
IN QUESTO CASO FONDATA!**

Segno zodiacale: toro.

Colore preferito: ovvio, il giallo.



UVE

Friulano

VIGNETO

Età media vigneti: 50 anni

Forma di allevamento: cappuccina

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 - 18°C). Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Deciso, persistente, raffinato, riservato.

Splendido colore giallo paglierino terso e lucente.

Olfatto estremamente tipico e piacevole, con suggestioni di fiori d'acacia, pera, timo e mandorla.

La maggiore gradevolezza viene colta all'assaggio, dove sapori ed aromi formano un connubio raffinato e coinvolgente.

ABBINAMENTI

Eccellente fuori pasto, nel Collio è il classico vino da aperitivo. Si abbina al prosciutto crudo, al salame e agli insaccati in genere; accompagna piacevolmente i piatti di pesce, i formaggi freschi e stagionati.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 11°C

GRADO ALCOLICO: 13% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l

S T U R M