

FRIULANO

DOC Friuli Colli Orientali



Dal 2008 il Tocai, per intricate questioni di diritto internazionale, è divenuto il Friulano (resta, invece, il nome “tocai friulano” per il vitigno). Il nuovo nome traduce l'affezione totale dei friulani a questa varietà: un bicchiere di vino bianco (*un taj di blanc*) in queste terre si identifica storicamente proprio con il Tocai, così ben incastonato nei vigneti friulani da far perdere le sue tracce originarie, solo recentemente ricondotte alla varietà sauvignonasse proveniente dal sud ovest della Francia. Il nostro Friulano, storico e contemporaneo, segue il filo dell'eleganza: è un vino leggiadro, che dimentica ogni ostentazione muscolosa e presenta un fine nerbo, è saldo e rigoroso. Unisce finezza e trama, traducendo la sapidità dei suoli da cui nasce.

LE UVE	100% tocai friulano
IL VIGNETO	Sul ronco di Gramogliano con esposizione Sud-Sud Est, allevamento a guyot ed età media delle viti di 25 anni.
IL SUOLO	A Gramogliano marne e arenarie eoceniche, localmente chiamate “ponca” (flysch) con venature di argilla
LA VENDEMMIA	Manuale, con raccolta in cassetta - resa di 60 q/h
LA VINIFICAZIONE	Pigiadiraspatura delle uve. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 12°C. Decantazione statica di 36 ore. Fermentazione a temperatura controllata di 18/20°C. Dopo 9/12 mesi va in bottiglia dove resta per altri 9/12 mesi prima della commercializzazione
L'ASSAGGIO	Colore brillante, giallo paglierino e splendente su bella trasparenza citrina. Al naso arriva subito con grande freschezza e una piacevole nota balsamica, come in un minuetto si incontrano il timo, la mentuccia, la maggiorana: paesaggi di primavera mediterranee. Ha sapidità da vendere e un'eleganza spiccata e sicura che disdegna ogni ostentazione muscolosa