



TENUTA  
SOTTOMONTE

## FRIULANO

### Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



#### Uve da cui è prodotto

Vino prodotto da uve Tocai, un vitigno autoctono di antica origine friulana dotato di grandi caratteristiche di originalità e tradizione. Fino a pochi anni fa il vino Friulano prendeva il nome di Tocai. Accordi tra Italia e Unione Europea del 1993 hanno vietato l'utilizzo del nome "Tocai" in quanto troppo simile a quello doc ungherese Tokai e all'omonima zona di produzione. Dalla vendemmia 2008, non è quindi più consentito utilizzare il nome Tocai: nasce il Friulano.

#### Posizione del vigneto

I terreni della Tenuta Sottomonte, splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. Il comprensorio D.O.C. è Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud-Sud est.

#### Sistema d'allevamento

Guyot e Doppio Capovolto (Cappuccina) tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, ad una produzione ristretta ma di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

#### Difesa fitosanitaria

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro ambientale.

#### Vinificazione

In bianco, cioè in assenza delle bucce, con pressatura soffice a bassa temperatura sotto copertura inerte per proteggere il potenziale qualitativo delle uve dalle ossidazioni. Fermentazione a bassa temperatura (15-18 °C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi varietali più caratteristici.

#### Maturazione

In vasca "sur lies" prima ed in bottiglia, stivata nella nostra cinquecentesca cantina sotterranea.

#### Caratteristiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fine e delicato con profumi che ricordano i fiori e la frutta. Al gusto si propone continuo e persistente con un retrogusto caratteristico di mandorla. L'elegante sfondo amarognolo e la fine aromaticità, tipici di questo vino, gli conferiscono doti di grande bevibilità. Il finale è gradevole e prolungato.

#### Gastronomia

È il tradizionale vino bianco friulano eccellente come aperitivo. Si abbina agli antipasti, alle minestre ed ai piatti di pesce e carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele.

#### Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

#### Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C), bicchiere consigliato il calice a tulipano per vini bianchi giovani

#### BOTTIGLIA

Peso: confezionata g 1305 • Dimensioni: diametro mm 76; altezza mm 316

#### PALLET EUR

Cartoni/Strato: n° 21 • Strati/Pallet: n° 3 • Cartoni/Pallet: n° 63 • Bottiglie Pallet: n° 378

Volume: m<sup>3</sup> 1,08 • Ingombro Pallet Intero (compreso pallet): (mm) 800x1200x1130 (h)

Peso (compreso pallet): kg 533,4

#### CARTONE

Contenuto: n° 6 bottiglie da cl 75 • Peso: kg 8,07 • Dimensioni: (mm) 165x240x325(h)

Volume: dm<sup>3</sup> 12,9

#### PRODOTTO CONTENUTO

Per Bottiglia: litri 0,75 • Per Cartone: litri 4,5 • Per Pallet: litri 283,5