



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: m³ 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: dm³ 12,9

PRODOTTO CONTENUTO

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