

Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO

ISONZO DEL FRIULI DOC FRIULANO



SUOLO	Alluvionale con argille
VITIGNO	Friulano 100%
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1,5 ha
ESPOSIZIONE	Sud-Ovest
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	70
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	80q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	13,39
ACIDITÀ TOT	5,20
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 12 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di °14-16°. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Di colore giallo paglierino scarico, al naso e floreale, con note minerali.

ABBINAMENTI

Vino da aperitivo adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, al prosciutto crudo, ai crudi di pesce, a piatti a base di verdure crude. Va servito ad una temperature di circa 12-14°.

