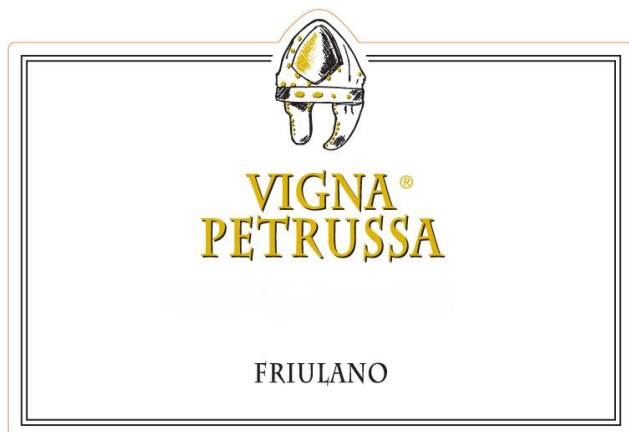


D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

FRIULANO

Dal vitigno autoctono Friulano, vinificato in acciaio e affinato in legno, presenta un colore giallo luminoso. Profumo delicato con bouquet di fiori di campo. Il sapore è pieno con gradevole sentore di mandorla. Il vino si apre pieno, armonico e si chiude con buona persistenza. Temperatura di servizio: 10°-12° C. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette
VITIGNO: Friulano
TERRENO: Marne arenarie note localmente come Ponka
ALTITUDINE: 150 m slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ: 3.500 viti/ha
RESA/ETTARO: 60 q
VINIFICAZIONE: leggera macerazione a freddo, pressatura soffice
AFFINAMENTO: in botte grande di legno per 7 mesi

I RICONOSCIMENTI

- *Friulano 2016*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; Vini Buoni d'Italia, 4 stelle (LA CORONA); Winesurf: 3.5/5 stelle; Gardini Notes: 93/100; Vinous.com recensione di Ian d'Agata 90/100
- *Friulano 2015*: Vini Buoni d'Italia, 4 stelle; Winesurf, 3 stelle; Gambero Rosso, 2 bicchieri rossi
- *Friulano 2014*: Gambero Rosso, 1 bicchiere; Bibenda, 4 grappoli; Vini Buoni d'Italia, 4 stelle; Slow Wine, Grande Vino; Merano Wine Festival 2015, Bollino Rosso (88-89,99 punti); Winesurf, 3 stelle
- *Friulano 2013*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; 2 bicchieri; Bibenda, 4 grappoli; Winesurf, 3 stelle
- *Friulano 2012*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; Bibenda, 3 grappoli; Vini Buoni d'Italia, 4 stelle; Winesurf, 3 stelle
- *Friulano 2011*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; Bibenda, 3 grappoli; Vini Buoni d'Italia, 4 stelle
- *Friulano 2010*: Gambero Rosso, 1 bicchiere; Duemilavini, 3 grappoli; Vini Buoni d'Italia, 4 stelle; L'Espresso, 4 bottiglie; Merano Wine Festival 2011, "Italia Top Selected"
- *Friulano 2009*: Gambero Rosso, 2 bicchieri
- *Friulano 2008*: Guida ai Migliori Vini d'Italia – Jan D'Agata, 87/100
- *Friulano 2006*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; Duemilavini, 4 grappoli
- *Friulano 2005*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; Duemilavini, 4 grappoli
- *Friulano 2004*: Gambero Rosso, 1 bicchiere; Duemilavini, 4 grappoli
- *Friulano 2003*: Duemilavini, 3 grappoli
- *Friulano 2002*: Gambero Rosso, 2 bicchieri rossi; Duemilavini, 4 grappoli
- *Friulano 2001*: Gambero Rosso, 1 bicchiere; Duemilavini, 3 grappoli; L'Espresso, 14/20

VIGNA PETRUSSA – Friuli Colli Orientali

Az. Agr. di Hilde Petrusa Mecchia – via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy
Tel/fax +39 0432 713021 – www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it