



# VIGNA<sup>®</sup> PETRUSSA

VINO BIANCO AUTOCTONO

## FRIULANO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal vitigno autoctono Tocai Friulano, vinificato in acciaio e affinato in legno, presenta un colore giallo luminoso. Il sapore è pieno con gradevole sentore di mandorla. Il vino si apre pieno, armonico e si chiude con buona persistenza.

Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



**VITIGNO:** 100% Tocai Friulano, vitigno autoctono

**TERRENO:** marne arenarie dette "Ponka"

**ALTITUDINE:** 100m slm

**DENSITA':** circa 3500 viti/ha -60 q/ha

**ALLEVAMENTO:** guyot

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassetta



**VINIFICAZIONE:** leggera macerazione a freddo e pressatura soffice

**AFFINAMENTO:** botte grande di legno



**GRADAZIONE:** in base all'annata può variare da 13,5% a 14,5%

**T° DI SERVIZIO:** 10°-12°C



**OLFATTO:** Profumo delicato con bouquet di fiori di campo e mela verde



**GUSTO:** Al palato è pieno, intenso e vellutato con un finale di mandorla



**ABBINAMENTI:** Cibi europei: prosciutto crudo, vellutate, pesce e carni bianche  
Cibi internazionali: pollo tikka masala, tacos, fajitas

**CORPO**



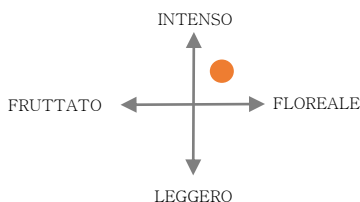
**PERSISTENZA**



**TANNINI**



**ZUCCHERI**



RICONOSCIMENTI

### FRIULANO 2021

- SLOW WINE: menzione
- GAMBERO ROSSO: 1 bicchiere

### FRIULANO 2020

- VINOUS: 92/100
- DECANTER: 94/100
- SLOW WINE: menzione
- JAMES SUCKLING: 90/100
- JAPAN AWARDS: **MEDAGLIA D'ORO** 🏆



vinous

slow  
wine

**VIGNA PETRUSSA**

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it