



VIGNA[®] 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



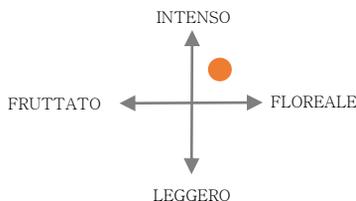
PERSISTENZA



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