



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



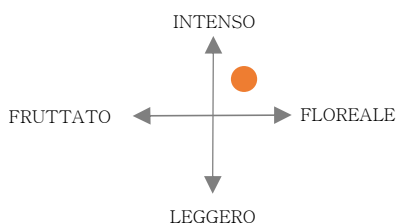
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

FRIULANO 2024

- SLOW WINE: TOP WINE
- VINIBUONI D'ITALIA: 4 stelle ★★★★★
- WINES CRITIC: 90/100 punti
- VITAE AIS: 3 tralci su 4

FRIULANO 2023

- VINIBUONI D'ITALIA: 4 stelle ★★★★★
- SLOW WINE: menzione
- GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri

slow
wine



v i t a e



VIGNA PETRUSSA

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