



L'assaggio ci porta ad un giallo paglierino carico con una buona massa che si muove in modo massiccio nel bicchiere, tracce di glicerolo che si notano lente e strette. Buona complessità olfattiva che dal franco minerale, passa per il vegetale (note di frutta esotica) e fiori gialli appassiti portandoci direttamente ad un naso elegante. Sicuramente secco in bocca con spiccate note di mineralità e acidità non prontamente bilanciate dalla morbidezza essendo un vino giovane. Risulta però intenso e di buona persistenza di bocca, facendone un vino pronto da non tenere ancora per molto tempo. Serviamolo ad una temperatura di 12 °C in calici non molto ampi abbinandolo ad un rombo stufato accompagnato da una salsa di frutti di mare.

Friulano, previously known as Tocai is the most widely planted and most often consumed wine throughout the areas of the Friulia region. While there is some controversy, as to Tocai Friulano's origin, the grape and the wine have no connection to Tokajii or to France's Tokay d'Alsace but rather trace its origin to a grape known as Sauvignon Vert. Pale straw-yellow, Friulano offers an enticing nuance of wildflowers and pears. It is broadly flavored and offers lush, notes of herbs and citrus. Very nicely balanced acidity heightens the flavors and gives it a long, clean finish. Serve at a temperature of 12 °C accompanied by seafood, chicken, rabbit, Parmigiano and other aged cheeses, eggs and frittatas.

Verkostung bringt uns zu einem Strohgelb mit einer guten Masse, die sich in das Glas bewegt, Spuren des Glycerins, die langsam und eng bemerken. Gute olfaktorischen Komplexität, die durch reintonig Mineral, durch vegetabile Aromen (Noten von exotischen Früchten) und verwelkte gelbe Blumen bringt uns direkt zu einem eleganten Nase. Sicherlich trocken im Mund mit unterschiedlichen Noten von Mineralität und Säure, die nicht ohne weiteres durch Weichheit ausgeglichen wird, da ein junger Wein ist. Allerdings intensiver und anhaltende Mund, so dass es einen Wein bereit zum trinken ist, nicht noch für eine lange Zeit zu halten.

Bei einer Temperatur von 12 °C mit nicht sehr großen Gläsern servieren, in Kombination mit Steinbutt und Meeresfrüchte-Sauce.



<b>Qualifica</b>	<b>DOC Friuli Isonzo</b>
<b>Zona di produzione</b>	<b>Comune di Farra d'Isonzo (GO)</b>
<b>Clima</b>	<b>Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte</b>
<b>Terreno</b>	<b>Calcareo con presenza di ghiaie</b>
<b>Altitudine</b>	<b>50 m s.l.m.</b>
<b>Vitigni</b>	<b>Friulano</b>
<b>Resa di produzione</b>	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b>	<b>60 anni</b>
<b>Tecnica di vinificazione</b>	<b>Fermentazione termoregolata</b>
<b>Invecchiamento</b>	<b>In acciaio per 5 mesi</b>
<b>Affinamento</b>	<b>In bottiglia per 5 mesi</b>
<b>Colore</b>	<b>Cristallino, di colore giallo paglierino medio</b>
<b>Olfatto</b>	<b>L'impatto è di buona intensità, piacevole, note floreali</b>
<b>Sapore</b>	<b>Secco, caldo, piacevole pungenza e decisa sapidità.</b>
<b>Gradazione alcolica</b>	<b>13% vol.</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Conservazione</b>	<b>Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C</b>
<b>Abbinamento</b>	<b>Frico con le patate, può confrontarsi anche con coniglio ripieno, pollo al Tocai, formaggio con le erbe o anche frittata alle erbe</b>

<b>Qualification</b>	<b>DOC Friuli Isonzo</b>
<b>Production area</b>	<b>City of Farra d'Isonzo (GO)</b>
<b>Climate</b>	<b>Characterized by extreme temperature changes between day and night</b>
<b>Soil</b>	<b>Calcareous gravel</b>
<b>Altitude</b>	<b>50 m s.l.m.</b>
<b>Varieties</b>	<b>Friulian</b>
<b>Production yield</b>	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Average age of vines</b>	<b>60 years</b>
<b>Vinification</b>	<b>Fermentation temperature controlled</b>
<b>Ageing</b>	<b>Steel 5 months.</b>
<b>Ageing</b>	<b>In bottle for 5 months</b>
<b>Color</b>	<b>Clear, medium straw-colored</b>
<b>Bouquet</b>	<b>Concentrated, floral notes</b>
<b>Palate</b>	<b>Dry, pronounced, fruit flavors</b>
<b>Alcohol</b>	<b>13% vol.</b>
<b>Serving temperature</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Storage</b>	<b>Ambient temp. constant 16-18 °C</b>
<b>Match</b>	<b>Chicken, rabbit, Parmigiano and other aged cheeses, frittatas and egg dishes</b>

<b>Anbaugebiet</b>	<b>DOC Friuli Isonzo</b>
<b>Gemeinde</b>	<b>Farra d'Isonzo (GO)</b>
<b>Klima</b>	<b>Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht</b>
<b>Boden</b>	<b>Kalk-Kies</b>
<b>Höhe</b>	<b>50 m Meerspiegel</b>
<b>Rebsorten</b>	<b>Friulano</b>
<b>Produktionausbeute</b>	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Durchschnittliches Alter der Rebstöcke</b>	<b>60 Jahre</b>
<b>Vinifikation</b>	<b>Temperaturkontrollierte Gärung</b>
<b>Ausbau</b>	<b>Stahltank 5 Monate</b>
<b>Flaschereifung</b>	<b>Für 5 Monate</b>
<b>Anblick</b>	<b>Kristallen, strohgelb</b>
<b>Geruch</b>	<b>Gute Intensität, angenehm, blumig</b>
<b>Geschmack</b>	<b>Trocken, warm, lebhaft, schmackhaft</b>
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>13% vol.</b>
<b>Trinktemperatur</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Lagerung</b>	<b>Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C</b>
<b>Empfehlungen</b>	<b>Frico mit Kartoffeln, auch mit guffüllten Kaninchen, Huhn, Käse mit Kräutern oder Kräuter Omelette</b>