



PERABÓ

Friulano

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Designation of Origin

Il Friulano è un vitigno di sicura origine francese, da sempre coltivato e consumato nel Friuli Venezia Giulia. Di colore paglierino con bellissime sfumature verdognole. Odore fresco, fine, delicato con sensazioni di mandorle amare e mela verde. Gusto fruttato, fine, delicato, morbido, pieno e grasso, con notevole sentore di mandorla amara. Molto vellutato per la bassa acidità fissa e l'elevato tenore di glicerina. Accostamenti gastronomici: vino da aperitivo e da antipasti magri e all'italiana, minestre in brodo e asciutte, piatti di pesce salsati. Va servito alla temperatura di 12 gradi.

Friulano is a typical French wine, it has always cultivated and consumed in Friuli Venezia Giulia. It is straw-colored with beautiful green hues, it has a fresh smell, fine, delicate with almond bitter sensations and green apple. It has a smooth taste, fruity, fine, delicate, soft, full and fat, with considerable note of bitter almonds. It is very velvety for the low fixed acidity and high content of glycerin. Serving suggestions: it's perfect for aperitif and light appetizers, soups, sauced fish dishes. Serve at a temperature of 12 degrees.



SOCIETÀ AGRICOLA CA' DEI FAGGI SRL

Raschiacco di Faedis - Udine, via Città di Nave, 10

cell. (+39) 348.2649135

info@cadeifaggi.it

www.cadeifaggi.it

CA' DEI FAGGI
AZIENDA AGRICOLA

Friulano

Denominazione di Origine Controllata

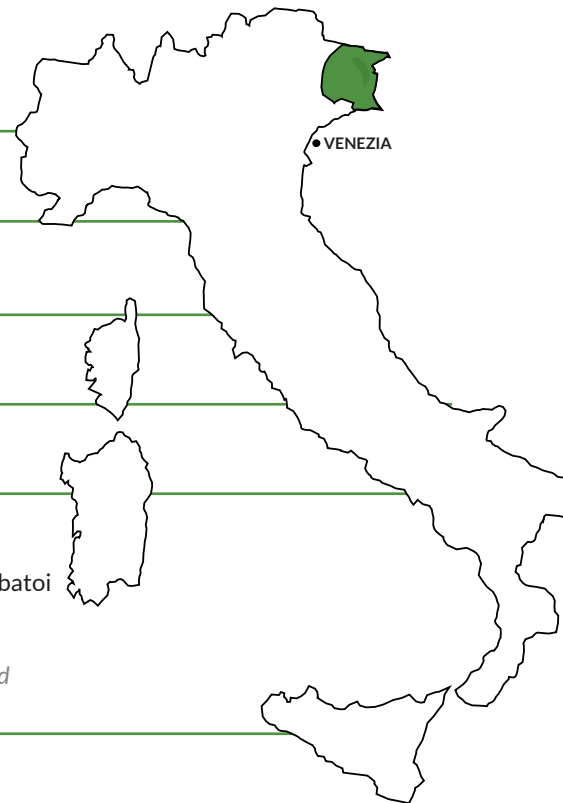
Controlled Designation of Origin



PERABÓ

SCHEMA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colli Orientali del Friuli <i>Eastern Hills of Friuli Venezia Giulia</i>
VITIGNO VINE	Friulano
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Cappuccina
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Fine Settembre <i>End of September</i>
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OG GRAPES PER HA	80 quintali <i>80 quintals</i>
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Diraspatura e pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox <i>Destemming, soft pressing, cold static decantation, the must is fermented at controlled temperature in stainless steel tanks</i>
AFFINAMENTO FINING	Maturazione per 6 mesi in acciaio sui lieviti <i>Maturation take place for 6 months in stainless steel tanks on the yeasts</i>



CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	13% vol
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	3 g/l
ACIDITA' TOTALE TOTAL ACIDITY	6 g/l



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo con riflessi verdognoli <i>Yellow with green reflections</i>
BOUQUET	Ricco, con note floreali e tropicali <i>Rich, with floral and tropical notes</i>
SAPORE TASTE	Pieno, minerale e fruttato, con nota di mandorla finale <i>Full, mineral and fruity with a hint of almond in the finish</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	12 °C

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Friulano
Colli Orientali del Friuli D.O.C.
Vino Bianco / White Wine

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

0,75 L