

# MAGNÁS

## FRIULANO

D.O.C. ISONZO DEL FRIULI



### ZONA DI PRODUZIONE

Cormòns, nei pressi del centro aziendale.

### VITIGNO

100% Tocai Friulano, da un impianto del 1968.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto “capuccina”

### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

### PRODUZIONE MEDIA

50 hl per ettaro

### VENDEMMIA

Manuale, a fine settembre.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spremitura soffice. Fermentazione alcolica a temperatura controllata ed affinamento sui lieviti fini per circa sei mesi in acciaio.

### IMBOTTIGLIAMENTO

Fine aprile

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di caratteristico color paglierino intenso dai particolari riflessi verdognoli, ha un profumo proprio, aromatico, con un vago richiamo alla mandorla. Il sapore è corposo, asciutto, tipicamente amarognolo. La moderata acidità che lo contraddistingue, lo fa apparire rotondo, ampio, vellutato e piacevole da bere.

### ACIDITÀ

4,9 g/l

### GRADAZIONE

13,5% vol.

### ABBINAMENTO

Vino eccellente usato nella nostra zona come aperitivo da degustare anche in osteria, è particolarmente adatto ad accompagnare prosciutto crudo, anche affumicato, formaggi freschi, primi piatti anche impegnativi, minestre d’orzo e fagioli, frittate alle erbe, frico con patate, carni bianche.

### TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

10° - 12°C

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

