



FRIULANO DRAGA



Zona San Floriano del Collio (Gorizia)

Natura del terreno costituita da strati di marne argillose e di pietra

arenaria, chiamata localmente "ponca"

Caratteristiche Vigneto l'età di questo vigneto supera i quarant'anni con

produzione bassissima e ottima qualità

Sistema di allevamento Capuccina

Vendemmia manuale fine agosto

Vinificazione l'uva viene diraspata e di seguito sottoposta ad una soffice pressatura. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 18-20 °C, in vasche di acciaio inox. A fine maggio si procede all'imbottigliamento e all'affinamento in bottiglia per 30 giorni circa.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Note olfattive e gustative il vino è fine, delicato con sapore di mandorla

amara. Molto rotondo con basso tenore in acidità fissa. Alcool medio alto ed è un vino da bersi giovane.

Abbinamenti Vino da aperitivo, adatto agli antipasti magri (prosciutto crudo), minestre in brodo asciutte e ai piatti a base di pesce salsati;

