



TOCAI FRIULANO

Colli Orientali del Friuli

Denominazione di Origine Controllata



Area di coltivazione	Oleis di Manzano
Varietà	Tocai Friulano 100 %
Tipo di terreno	Marne eoceniche

CARATTERISTICHE

Colore	Giallo paglierino.
Aromi	Toni di profumo non eccessivi, dove emerge il mandorlo e una sfumatura lontana di fiori di campo.
Gusto	Facile in bocca, vellutato con un accenno di mandorla.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Abbinamenti	Classico l'abbinamento con uova e asparagi, frittata, prosciutto crudo di S. Daniele e risotti con le erbe.

BOTTIGLIE

Disponibili da 750 ml e confezionate in cartoni da 12 bottiglie.

