



FRIULANO

DOC FCO

Varietà: Friulano 100%

Temperatura servizio: 12° C

Vendemmia: primi di settembre

Vinificazione: in acciaio

Le uve intere vengono direttamente pressate, il mosto ottenuto fermenta in acciaio a una temperatura controllata.

Il vino rimane per 6 mesi in affinamento in vasche d'acciaio e a tarda primavera viene imbottigliato. A seguire, rimane ancora un periodo in bottiglia prima della commercializzazione.



Tenuta Valleombrosa s.s. agr.

Via XII Dicembre, 64 - Cergneu - Nimis - UD - tel. 0432 790433
info@tenutavalleombrosa.it - www.tenutavalleombrosa.it