



COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

# Friulano



Colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdolini. All'olfatto emergono fresche note floreali e fruttate che ricordano i fiori di camomilla e la mela golden. Al gusto si presenta deciso, di buona struttura, con un finale piacevole di mandorla. Tradizionale come aperitivo in Friuli, si abbina al prosciutto crudo di San Daniele, ai formaggi freschi e di media stagionatura, primi piatti e risotti, carni bianche e pesce al forno

**Vitigno** Friulano

**Denominazione** DOC Friuli Colli Orientali

**Area di produzione** Prepotto

**Tipo di terreno** Marna ed arenarie di origine eocenica

**Sistema di allevamento** Doppio capovolto

**Vinificazione ed affinamento** Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 3 giorni prima della fermentazione alcolica. La stessa avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti il vino viene imbottigliato.

**Temperatura di servizio** 10-12 °C