



FRIULANO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI BIELE ZOE CUVÉE 85-15 0,75 l TENIMENTI CIVA

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: FRIULI

COLORE: Giallo paglierino

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

VITIGNI PRINCIPALI: Tocai friulano; colline arenario - marnose.

VINIFICAZIONE: Tradizionale in bianco

PROFUMO: Il profumo è delicato e ricco di sfumature. Si riconoscono l'agrume, i fiori di campo e una piacevole sensazione sapida.

SAPORE: In bocca risulta morbido, ha un'acidità non particolarmente spiccata. Sul finire del sorso si percepisce netta la mandorla amara tipica del Friulano.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Il campo prediletto del Friulano sono i molluschi, in particolare la cozze. I crostacei come i gamberetti, le cicale di mare, gli scampi e le aragoste hanno polpa tenera e quando cotti al vapore trovano nel vino un ottimo alleato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C

ALLERGENI: SOLFITI E DERIVATI DI UOVA E LATTE