



CASALI AURELIA®



SCHEDA TECNICA DEL VINO

FRIULANO

Classificazione: D.O.C. Friuli
Tipo di vino: Bianco
Comune di produzione: San Gervasio – Carlino (UD) – Italia

Topologia del terreno:
Resa per ettaro: 90 q/ha
Vinificazione: In bianco non richiede macerazione

Temperatura di fermentazione: 18°- 20 °C

Gradazione alcolica
alcol % vol: 12,50

Capacità di invecchiamento: 3 anni

Epoca di massimo godimento:
Da consumare già nella stessa annata e ancora in quella successiva

SCHEDA ORGANOLETICA

Colore giallo paglierino, profumo delicato e gradevole, con sapore di man-dorla amara, asciutto.

ABBINAMENTI

Temperatura di servizio ideale 8°/10° C

A scelta azzecato con salumi, formaggi e risotti con erbe molto interessante con lesso di pollame ruspante o carni bianche.