



COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Friulano



Colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. All'olfatto emergono note fruttate che ricordano la mela golden, la pera ruggine, accompagnate da miele di tiglio e un sottofondo di fiori di campo e fieno secco. Al gusto si presenta deciso, minerale, di grande struttura e persistenza, con un finale piacevole di mandorla. Tradizionale come aperitivo in Friuli, si abbina al prosciutto crudo di San Daniele, ai formaggi di media stagionatura, a una vasta gamma di primi piatti e risotti, carni bianche e pesce al forno.

Vitigno Friulano

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Doppio capovolto

Vinificazione ed affinamento Le uve, raccolte manualmente in epoca tardiva dal vigneto più antico, vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 5 giorni prima della fermentazione alcolica. La stessa avviene parte in vasche d'acciaio a temperatura controllata e parte in tonneau d'acacia. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti, per 9 mesi, il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 10-12 °C