



Friulano Tampia

Uve: Friulano

Zona di produzione: DOC Friuli Aquileia

Sistema di allevamento: Guyot - 5000 viti/ha, con resa di 2 kg per pianta

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: alla pigia-diraspatura delle uve altamente concentrate e mature, segue la macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 18 ore, e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a 18°-20°C. Infine l'affinamento sui lieviti nobili e periodiche operazioni di batonage fino al momento dell'imbottigliamento primaverile

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Note olfattive e gustative: agli occhi è di un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet articolato e armonico: nella nostra interpretazione il Friulano è fresco, con il suo tipico e spiccato sentore di mandorla. Finale morbido e profondo

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, è perfetto con il prosciutto di San Daniele; altrettanto vincente il suo matrimonio con risotti e frittate

Il nome: tampia appartenne ad una delle 3000 famiglie di coloni provenienti dall'Italia centrale che parteciparono alla fondazione di Aquileia nel 181 a.C.; visse ad Aquileia nel I-II secolo a.C.

