

TENUTA *del* MORER

Isonzo Del Friuli
Denominazione
di Origine
Controllata

FRIULANO

Note degustative / Tasting notes

Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo. È un grande vino: fine, delicato, dal profumo intenso. Asciutto, vellutato, con netto sentore di mandorla amara, molto rotondo. / Straw-yellow colour tending towards greenish colour. This is a great wine: fine, with an intense fragrance. Bone-dry, velvety, with a clear hint of bitter almonds, very round.

Vinificazione / Vinification

Pigiadiraspatura all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 24°C. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C e decantazione. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio. / Grapes harvested at a temperature of 24°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery. Soft pressing. Cooling of the must at 15°C. One night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 10 days. Racking and refinement in stainless steel vats.

Abbinamenti consigliati / Food pairing suggestions

Absolutamente perfetto con tutti i formaggi freschi e con i primi piatti. / Absolutely perfect with all kinds of fresh cheese and first courses.

