

Ultimo Friulano



Vendemmia 2023

Denominazione

Bianco - D.O.C. FRIULI ISONZO - RIVE ALTE

Ubicazione del vitigno

Brazzano (Cormons) nel Nord-Ovest della D.O.C. Friuli Isonzo

Cru

"Vignis di Brach", nell'area Rive Alte

Vitigno

100% Friulano (vitigno autoctono)

Anno di impianto del vitigno

1946

Altitudine

55 metri sul livello del mare

Tipologia del terreno

Terrazzo fluviale eocenico di medio impasto e presenza di scheletro

Resa

65 q.li

Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

Densità d'impianto

3.000 piante per ettaro

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Metodi di difesa

Gestione responsabile ed ecosostenibile a basso impatto ambientale. Certificazione S.Q.N.P.I. Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata.

Raccolta

Rigorosamente manuale

Vinificazione

Le uve di Tocai Friulano vengono delicatamente diraspate e pigiate per subire una breve macerazione, segue una pressatura soffice e la pulizia del mosto per sedimentazione statica a basse temperature. La fermentazione e l'affinamento

con l'élevage sur lies avvengono in botti di cemento.

Durata della macerazione

4-6 ore

Evoluzione

Bâtonnages per 3-4 mesi su deposito fine

Epoca di imbottigliamento

Giugno 2025, chiusura con tappo di sughero naturale.

Periodo di affinamento

2 mesi in bottiglia, prima della messa in vendita in locale termocondizionato

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Capacità di imbottigliamento

Vino da bere o da conservare per 5-7 anni

Epoca di massimo godimento

2-3 anni

Colore

Giallo paglierino carico di buona lucentezza

Naso

Intenso e fresco, fruttato e varietale con sfumature vegetali, dalla gamma aromatica ampia.

Bocca

Elegante, secco e caldo. Si distingue per l'ottima sapidità e la buona concentrazione. È persistente, con il tipico retrogusto di mandorla integrato da una piacevole sensazione di erbe e note minerali legate al territorio.

Abbinamenti

Tradizionale come aperitivo in Friuli, si abbina al prosciutto crudo, al salame e agli insaccati in genere; accompagna piacevolmente i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

Temperatura di servizio

Non inferiore ai 10°C

BRACCO

1881

Azienda Agricola Bracco

Brazzano di Cormons [Go] Friuli - Italia

tel +39.0481.540081

www.bracco1881.com

info@bracco1881.com

#bracco1881

Un autentico Friulano prodotto da una selezione massale di viti di Tokai Friulano su portinnesto Riparia Gloire, gelosamente custodite e da sempre coltivate dalla famiglia Bracco.