



FRIULANO

Technické poznámky

- FARBA Slamovožltá so zelenkavými odtieňmi.
- VÔŇA Vôňa pripomína zrelé žlté dužinaté ovocie, korenie a v závere ako opečené mandle.
- CHUŤ Suché, jemné a veľmi výrazné.

Návrhy na kombinácie

Toto domáce víno sa výborne hodí k akýmkoľvek údeninám, najmä k údenej šunke. Prvé chody na báze rýb, grilované biele mäso a mladý syr zo surového mlieka.

Hrozno

Toto víno Friulano je výsledkom kombinácie rôznych odrôd klonov toho istého viniča. Nachádzajú sa tu tieto klony: F6, R5, F2, FEDIT 19. Kombináciou rôznych klonov vzniká veľmi komplexné víno s mnohými odrodami.

Vinifikácia

Mäkké lisovanie, klasická vinifikácia bielych vín s čistením muštu dekantáciou, prvým scedením a kvasením pri kontrolovanej teplote (18-20 °C).

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| • ROZLOHA VINOHRADU | Ha 1.84 |
| • UČENIE VINIČA | Dvojité guyotová metóda |
| • ROZLOŽENIE VÝSADBY | 2.70 m x 1.1 m |
| • ROK ROZLOŽENIA | ZIMA 1991 |
| • TYP PÔDY | Zatrávnený povrch |

Nížinná poloha so severojužnou orientáciou riadkov a optimálnou východozápadnou expozíciou. Typ pôdy: hlinito-ilovitá.

TEPLOTA PODÁVANIA

13 °C