



FRIULANO SAN CRISTOFORO

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Vino fine e delicato, regala profumi di ginestra, pescanoce, mandorla e ananas.

La bocca è vibrante, sapida e fresca di buona struttura con un finale agrumato e minerale. È un vino da bere giovane.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, ottimo sugli antipasti magri, minestre in brodo e asciutte, sul pesce, sulle carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Friulano in purezza.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.
AFFINAMENTO	In bottiglia.

RICONOSCIMENTI

Vinibuoni d'Italia, 4 Stelle

Bibenda, 3 Grappoli

I Vini di Veronelli, 86 pt.

Vinibuoni d'Italia, 3 Stelle

James Suckling, 92 pt.

Vini d'Italia del Gambero Rosso,
Premio Qualità Prezzo