



SCUBLA

FRIULANO

Classificazione
V.Q.P.R.D. D.O.C.
Colli Orientali del Friuli

Uve
100% Friulano.

Posizione e vigneti

Terreni marnosi collinari: vigneti ubicati sulla parte alta della collina orientati a ovest e sud, allevamento doppio capovolto (cappuccina) con 4,000 ceppi per ettaro e con prevalenza di vigne vecchie.

Vendemmia

Manuale, verso metà settembre; 60-65 quintali per ettaro.

Vinificazione

Uve intere in pressatura soffice; dopo la decantazione a bassa temperatura il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche inox, quindi rimane per circa 8 mesi sui residui dei lieviti.

Gradazione

13,5-14%

Acidità

5,5-6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, sentore avvolgente, fine e delicato con tipico sapore di mandorla più o meno pronunciato a seconda dell'annata, rotondo.

Abbinamenti

Vero vino da tutto pasto, fino alle carni bianche.

Produzione media annua

11,000 bottiglie