



FRIULANO



Productor: Ronchi di Cialla

Región: Friuli

Tipo: Blanco

Factor Funk: Bajo

Variedades: 100% Friulano

Viticultura: La edad promedio de las viñas es de 50 años. Al igual que con toda la agricultura en la propiedad Ronchi di Cialla, el manejo de viñedos es completamente orgánico y se aplica cuidadosamente para fomentar la biodiversidad en el medio ambiente. Exposición de las vides es de Sur-Este.

Altitud: 120-160 metros.

Tipo de Suelo: Marga

Vinificación: La fermentación sucede con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Se deja solo un día reposar las pieles con el mosto de la uva y se retiran. Se hacen battonages periódicamente durante 3 meses. Se filtra mediante decantación.

Notas de Degustación: Es un vino blanco seco con una acidez marcada pero refrescante. En aroma es muy expresivo y nos recuerda a flores blancas, algunos cítricos y mineralidad.

Maridaje: Su delicadeza en boca y expresión aromática nos invita a que se tome como aperitivo, acompaña muy bien entradas ligeras a base de pescados y mariscos, ceviches, tostada de atún, algunos platillos de la cocina japonesa como el sushi y algunos sashimis, terrinas de vegetales o hummus de garbanzo.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx L

arissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx