



## UN BLANC®

**Vendemmia** - 2009

**Provenienza** - vigneti di Felettis di Bicinicco (Udine)

**Tipo di terreno** - alluvionale, sassoso

**Uve** - Tocai Friulano e Ribolla Gialla

**Vinificazione** - pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C

**Maturazione** - in vasche di acciaio inox

**Alcool** - 12,20%

**Caratteristiche tipiche** - dai vigneti di Felettis di Bicinicco, nasce un'interpretazione autentica e appassionata del "blanc", ovvero del buon calice di vino bianco, emblema della friulanità.

Un uvaggio di Tocai Friulano, varietà autoctona per eccellenza, e di Ribolla Gialla slovena, quasi a sottolineare la sintesi fra culture diverse che caratterizza questa terra di confine. Un incontro di morbida opulenza e fresca eleganza, da assaporare e da amare in ogni occasione.

**Abbinamenti consigliati** - l'aperitivo per eccellenza!

**Temperatura di servizio** - 10° C