ACQUISTATO IL .....

Friulano Isonzo Friuli DOC 2022

Friulano di nome... e di fatto

Friulano di nome e di fatto, questo bel bianco è un vero vino del territorio. Il Friulano, o ex Tocai, come ancora amano chiamarlo i viticoltori del luogo, è un vitigno capace di dar vita a vini di grande finezza ed eleganza. Va solo trattato con i guanti, con le giuste accortezze in cantina per preservare tutta la fragranza dei suoi aromi varietali. Cosa che riesce perfettamente a Borgo Conventi in questo vino. Pressatura soffice e fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata. Poi affinamento in acciaio sulle sue fecce fini e imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia. Ne deriva un vino assolutamente piacevole, elegante e fine. Perfetto per le più svariate occasioni, grazie anche al sorso agile e snello che offre, con un lungo retrogusto che richiama la mandorla f

La cantina Borgo Conventi venne fondata nel 1975 in uno dei primi monasteri della zona di Farra d'Isonzo, fatto edificare da un frate domenicano sul terreno ricevuto in dono dal Conte Strassoldo, detto "il Rizzardo". Nel 2001 l'azienda entra a far parte del gruppo di proprietà della storica famiglia Folonari, un nome importante nel mondo del vino, mentre nel 2019 viene acquisita dalla famiglia Moretti Polegato, già proprietaria dell'azienda veneta Villa Sandi, realtà di riferimento per il mondo del Prosecco. Un angolo di paradiso per la coltivazione della vite che qui raggiunge dei livelli di assoluta eccellenza, soprattutto grazie alle varietà aromatiche a bacca bianca. I vini Borgo Conventi sono raffinati ed eleganti, perfetti per ogni occasione, sinonimo di qualità e affidabilità.

La Vigna

Terreno	a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato
Esposizione	pianeggiante , 45 m s.l.m
Allevamento	guyot e doppia cappuccina
Densità imp.	3000-6000 ceppi/ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Friulano 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro due-tre anni
Abbinamento	carpaccio di pesce, primi di pesce, pinzimonio di verdure
Vinificazione	Dopo una pressatura soffice, la fermentazione è condotta da lieviti selezionati in tini di acciaio inox con temperatura controllata. Il vino riposa in tini di acciaio fino alla prima successiva quando viene imbottigliato
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. All'olfatto la prima impressione • floreale e delicata, ma subito evolve in intense sensazioni aromatiche, di minerali e di erbe mediterranee. Gusto fresco, fragrante e fruttato, ma morbido, pieno e dal sapore di noce, con corrispondenza alle sensazioni olfattive, Retrogusto persistente che ricorda leggermente la mandorla fresca

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821