



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI
UOMINI E VINI DI PRADIS

FRIULANO



Caratteristiche organolettiche:

Vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso con lievi sfumature verdognole, profumo delicato e gradevole con note di fiori di campo e di mela verde. Gusto asciutto, intenso e vellutato, con un caratteristico finale di mandorla

Zona di produzione:

Doc Collio

Collocazione geografica del vigneto:

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

20 - 40 anni

Vendemmia:

Manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

Guyot e doppio capovolto

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

14.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18 °- 20 °C e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi

Imbottigliamento:

Circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica:

13% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato come aperitivo o abbinato ad antipasti magri, minestre in brodo e carni bianche. Ottimo con il prosciutto di Cormòns

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C