



## At Friulano 2017

*Cantina:* Aquila del Torre

*Denominazione:* Colli Orientali del Friuli DOCG

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Friuli Venezia Giulia

*Vitigni:* 100% Friulano

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Colli Orientali del Friuli DOCG

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 9 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Frittura, Grigliata di Pesce, Minestre e Zuppe Saporite, Verdure

*Invecchiamento:* fino al 2023

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

L' At Friulano è allevato su terrazze in collina, circondate da una porzione di bosco. Il vigneto ha 15 anni a 200-300 metri sul livello del mare, con conduzione biologica, inerbimenti spontanei e utilizzo solo di rame e zolfo di miniera. La vendemmia avviene con selezione dei grappoli e sempre a mano in cassette. La fermentazione si innesca spontaneamente da parte di lieviti indigeni e avviene prevalentemente in serbatoi di acciaio inox. Successivamente l' At Friulano riposa sulle fecce per 9 mesi.

## Note di degustazione

Il vino At Friulano di Aquila del Torre è pieno e sfaccettato, con note floreali che conferiscono grazia e complessità al tempo stesso. Bianco secco, fruttato al naso, minerale e sapido al palato con un finale di mandorla amara. Vivace, leggero, mai banale, possente eppure di una freschezza da assaporare, da gustare, da far girare sul palato, giocando con il finale amaro di mandorla appena accennato e stemperato da una lieve dolcezza. At Friulano è equilibrato ma anche fine e garbato e espressione della tradizione.