



Villa Angoris

FRIULANO



- **Vitigno:** 100% Friulano. Isonzo DOC
- **Area di produzione:** 3 ettari di terreno ghiaioso di origine alluvionale nel Comune di Cormons, in provincia di Gorizia.
- **Coltivazione:** l'allevamento è ad archetto fruttifero ridotto, con una densità d'impianto di 3.200 ceppi per ettaro.
- **Vinificazione:** Dopo un breve contatto con le bucce, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti ha luogo in acciaio per 3 mesi.
- **Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati.
- **Profumo:** Fine, con sentori di essenze vegetali.
- **Sapore:** Morbido, equilibrato con retrogusto tipico di mandorla amara e pera Williams.
- **Servizio:** Ideale come aperitivo e in abbinamento ad antipasti, piatti di pesce e crostacei, creme e minestre delicate. 8 - 10° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Villa Angoris
la tradizione si rinnova