



**Friulano San Lorenzo**  
Collio  
*Denominazione di Origine Protetta*

*Composizione varietale:* 100% Friulano.

*Collocazione geografica del vigneto:* Vigna "San Lorenzo" esposta a Sud-Ovest sul Monte Quarin, a Brazzano di Cormons, in provincia di Gorizia.

*Caratteristiche del vigneto:* composto di vigne molto vecchie, circa 80 anni

*Suolo:* Ponca, ovvero marna di origine Eocenica (*flysch* di Cormons)

*Note di degustazione:* bouquet delicato e caratteristico (netto sentore di mandorla, più lieve di fiori di campo). Sapore asciutto, lievemente aromatico su elegante fondo amarognolo di mandorla, con ricordi di sambuco.

*Gastronomia:* antipasti magri, piatti di pesce (mare e d'acqua dolce) sia in umido sia in salsa. Piatti della cucina regionale.

*Vendemmia:* Metà Settembre

*Produzione:* 5.000 bottiglie/anno

*Alcool:* 13%

*Zuccheri Residui:* <2 gr/lit

*So2 totale:* 57 mg/lit

*Vinificazione:* 12 mesi di contatto con le sue fecce fini, in acciaio. Poi, bottiglia.