



Friulano San Pietro
Friuli Colli Orientali
Denominazione di Origine Protetta

Composizione varietale: 100% Friulano.

Collocazione geografica del vigneto: Vigna "San Pietro" esposta a Sud-est sulle colline di Gramogliano, a Corno di Rosazzo, in provincia di Udine.

Caratteristiche del vigneto: composto di vigne molto vecchie, circa 60 anni

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

Note di degustazione: Finemente aromatico, aromi di fiori di campo con un finale di pietra focaia. Ottima acidità, bilanciata da una marcata salinità.

Gastronomia: antipasti magri, minestre della cucina regionale, prosciutto di San Daniele.

Vendemmia: Metà Settembre

Produzione: 15,000 bottiglie/anno

Alcool: 13%

Zuccheri Residui: <2 gr/l

Vinificazione: 6 mesi di contatto con le sue fecce fini, in acciaio. Poi, bottiglia.