

Friulano

LINEA LUISA
GLI AUTOCTONI



Non si conosce con certezza la provenienza del vitigno Tocai. Da documenti citati dallo storico Dalmasso nel 1937, la coltivazione del Tocai risalirebbe al 1771.

Già nel 1632 viene citato, quando la contessa Aurora Formentini andò in sposa al conte ungherese Adam Batthyany e portò con sé in dote il vitigno di San Floriano detto Formint che divenne poi Tokaij.

Studi più recenti dimostrano che l'origine del tocai deriva dal sauvignonasse, vitigno presente nel bordolese, arrivato in Friuli nella metà del 1800 dalla Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino bianco in assoluto più rappresentativo dell'enologia e della viticoltura del Friuli. Di colore giallo paglierino intenso; presenta aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il caratteristico sentore di mandorla amara. Al gusto rigorosamente secco ma la moderata acidità che lo contraddistingue lo fa sempre apparire rotondo, ampio, vellutato.

ABBINAMENTO

Perfetto con formaggi freschi, prosciutto Crudo di San Daniele, antipasti o risotti dal sapore delicato.

VARIETÀ DELLE UVE

100% Friulano

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.400

VINIFICAZIONE

Macerazione: pellicolare a freddo.

Decantazione: statica a freddo.

Fermentazione: per circa 12 giorni in tini di acciaio.

ÉLEVAGE

Per 6 mesi permanenza sui lieviti

AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 2 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C