



*Conte Brandolini*  
D'ADDA

---

---

## Friulano DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Conte Brandolini</b>
<b>Herkunft:</b>	Friaul DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli Ortschaft Vistorta di Sacile
<b>Rebsorten:</b>	100% Tocai Friulano (biologisch)



<b>Ausbau/Reife:</b>	Die Trauben werden in der dritten Septemberwoche gelesen und werden einer etwa zwoeltägigen Ciromazeration unterzogen. Nach einer sanften Pressung erfolgt die alkoholische Gärung für acht Tage bei einer Temperatur von 16 bis 17 °C. Der so gewonnene Wein reift fünf Monate auf der Hefe bei wöchentlicher Batonnage. Die Abfüllung erfolgt in der ersten Märzwoche.
<b>Eigenschaften:</b>	Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Noten von Birne, Apfel und einer leichten Mandel-Nuance. Der Geschmack ist angenehm, trocken, frisch und samtig.
<b>Ideal zu:</b>	Als Aperitif, zu rohem Schinken, kalten oder warmen Vorspeisen und Fischgerichten.