

di Lenardo
DAL 1878

TOH!
FRIULANO

TOH! | FRIULANO – DOC FRIULI

Sicuramente il nostro vino più rappresentativo. Dalle uve di Friulano, un vitigno autoctono proveniente dal (incredibile ma vero) Friuli.

Il nostro TOH! è il perfetto esempio del nostro stile caratteristico: fresco, minerale, con un finale delicatamente sapido esprime al meglio il terroir ghiaioso e argilloso dei nostri vigneti.

Di un piacevole giallo paglierino, a volte con riflessi tendenti al verde.

Subito riconoscibile per le tipiche note di mandorla amara e mela verde, con un retrogusto molto morbido e suadente.

ABBINAMENTI: Carne. In Friuli viene spesso accompagnato da un altro prodotto locale, il nostro prosciutto di San Daniele... da provare assolutamente se ne avete occasione.

Pesce. Il più classico degli abbinamenti, accompagna splendidamente molluschi, crostacei o pesci. Provatelo anche assieme ad un fresco pasto di sushi, la sapidità del vino, unita ad una piacevole acidità si legherà perfettamente ai delicati gusti del pesce crudo. **Formaggi.** Se state cercando un abbinamento con qualche formaggio, vi consigliamo di provarlo assieme ad un buon Montasio oppure con qualche formaggio di capra. **Vegetariano.** Provatelo con peperoni, carciofi, asparagi (bianchi o verdi).

PRODUZIONE ANNUA: circa 40.000 bott.

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 2000

PERCENTUALE UVE: 100% Friulano

ALCOHOL: 12,5%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Vendemmia manuale.

Una pressa soffice sottovuoto viene inizialmente utilizzata per pressare dolcemente le uve facendo attenzione a non rompere i vinaccioli.

Dopo questa prima fase, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio, all'interno delle quali, ad una temperatura controllata di circa 15°, avviene la fermentazione.

Il vino verrà poi lasciato maturare a contatto con i lieviti, tenuti in vita con frequenti bâtonnage, per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato. Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°



Di Lenardo Vineyards
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375
info@dilenardo.it | www.dilenardo.it