TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Frus Bianco

BIANCO MACERATO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Friuli Venezia Giulia
Vitigno: Friulano
Suolo: Marnoso argilloso
Estensione del vigneto: 0,61 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 1.800
Età media del vigneto: 56 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 11 giorni in vasche di acciaio inox. Affinamento in vasi vinari di cemento sulle fecce fini negli stessi contenitori per 24 mesi, imbottigliamento per caduta e riposo in bottiglia per altri 12 mesi.
Solforosa totale: 11 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000
N.B. Annate precedenti alla 2018 hanno etichetta differente da quella mostrata in immagine.

PRODUTTORE

FRUS
Avanguardia

PERCHÉ

Il Bianco di Frus è un vino scorrevole e versatile. Sicuramente un'espressione di friulano dei Colli Orientali sincera e autentica. Frutta gialla e vegetazione si aprono subito al naso, in bocca poi arrivano veloci mineralità e sapidità spalleggiate da un giusto corpo e una materia tonica e pura.

QUANDO

Quando si organizza una scampagnata con gli amici in barca, dopo una giornata di tuffi e sole, il Bianco di Frus è il vino perfetto per accompagnare una bella cena a base di spaghettoni ai ricci di mare, che avete raccolto tutti insieme durante il pomeriggio! Lo sentite già il profumo di mare?

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it