

Frus Bianco



BIANCO MACERATO



VECCHIE VIGNE



INFO

Annata: 2018

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: Diraspigiatura, 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 & Marina Danieli

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 spaghetti ai ricci di mare, che avete raccolto tutti insieme durante il pomeriggio! Lo sentite già il profumo di mare?

