

Fantinel

Borgo Tesis



FRIULANO

Bianco dal colore giallo paglierino, delicato, con note tipiche dei fiori di campo e del fieno secco, sempre morbido e vellutato, in bocca leggermente amarognolo. È il vino friulano per antonomasia, il più tipico.

Provenienza: Friuli DOC.

Uve: Friulano.

Vinificazione: in vasche d'acciaio.

Colore: giallo paglierino con riflessi citrini.

Profumo: leggermente fruttato, delicato, con ricordo di fiori di campo, fieno secco.

Sapore: morbido e vellutato, asciutto, rotondo, con sentore di mandorla.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura ideale di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accosta splendidamente agli antipasti in genere.

Superbo con il Prosciutto di San Daniele DOP.

