



AZIENDA AGRICOLA ZOF



## Vitigno: Tocai Friulano.

**Epoca di raccolta:** metà settembre.

**Vinificazione:** in bianco (il mosto viene subito separato dal raspo e dalle bucce mediante spremitura soffice).

**Fermentazione:** in vasche d'acciaio termocondizionate.

**Elevazione:** in vasche d'acciaio.

**Imbottigliamento:** aprile/maggio.

**Il Friulano:** friulano o ungherese? Conti, cocchieri, frati, vescovi, guerrieri l'avrebbero importato in Friuli, ma altrettanti lo avrebbero esportato in Ungheria. Si può solo affermare che il Tocai Friulano, sia per vitigno che per vino, è diversissimo da quello ungherese. Il Tocai Friulano è un vino secco, con spiccato sapore di mandorla; quello ungherese è un vino liquoroso. (dal 2007 la denominazione "tocai" è ungherese, ma a noi rimane un grandissimo vino: il Friulano). Il Friulano ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. È un grande vino: fine, delicato, dal profumo intenso che ricorda i fiori di campo; in bocca è asciutto, fresco, morbido e vellutato, con netto sapore di mandorla amara, molto rotondo. Nel retrogusto è caratteristico l'amarognolo ed è facile riconoscere spezie ed erbe aromatiche.

**Accostamenti gastronomici:** eccellente come aperitivo, ottimo con antipasti di prosciutto crudo e salumi e comunque su antipasti magri, molto buono con minestre in brodo e asciutte; sul pesce, sulle carni bianche e su piatti a base di uova.

**Mescita:** 10 - 12 gradi in calici da bianchi importanti.

**Capacità di evoluzione in bottiglia:** 4 anni.

**Alcool (% vol.):** 13

**Zuccheri (g/l):** 2,6 (Secco)

**Acidità Totale (g/l):** 5,7



Via Papa Giovanni XXXIII, 32/a  
Corno di Rosazzo - UD (Italia)  
Tel +39 0432 759673 - Fax +39 0432 759284

Partita IVA 01812290300  
N° iscrizione reg.imp. 198977 - 1977UD  
Web [www.zof.it](http://www.zof.it) - Email [info@zof.it](mailto:info@zof.it)