



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 - Email info@zof.it