fiegl

FIEGL
Winemakers since 1782

Friulano Fiegl 2021

Denominazione	D.O.C. Collio Friulano
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Metà settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	12-13°C
Note di degustazione	Giallo paglierino brillante, con leggeri riflessi verdolini. L'importante nota floreale, si fonde con ricordi di mandarini, pesca e mandorla. L'equilbrio al palato è il punto forte di questo vino. La corrispondenza fra il palato e l'olfatto è notevole. In Friuli Venezia Giulia, il Friulano tradizionalmente si accompagna con il prosciutto di San Daniele.

FIEGL società agricola
Località Lenzuolo Bianco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel. +39 0481 547103
Fax +39 0481 549208 www.fieglvini.com info@fieglvini.com
#fiegl