

STURM

Friulano

Testardo e affidabile.
Il padre dei vini friulani.



uve
friulano

50
anni
età media vigneti

Sturm: structure and nature.

VINO EGOCENTRICO. È IL PADRE COL QUALE DEVI CONFRONTARTI: PADRE DEI VINI FRIULANI, FONTE DI INDICAZIONI, ARCHIVIO DELLA MEMORIA DOVE ANDARE AD ATTINGERE E PAGINA APERTA SUL PROSSIMO CAPITOLO DA SCRIVERE. SA EVOLVERE IN MODO STRAORDINARIO. PARSIMONIOSO E SOBRIO, COME UN VECCHIO CONTADINO, SAGGIO E FORTE COME UN SUPER EROE. FRIULANO È IL CENTRO DI TUTTO. GRANDE PRESUNZIONE, IN QUESTO CASO FONDATA!

Segno zodiacale: toro.

Colore preferito: ovvio, il giallo.



UVE

Friulano

VIGNETO

Età media vigneti: 50 anni

Forma di allevamento: cappuccina

Momento della vendemmia: settembre

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo.

Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16-18°C). Segue l'affinamento sui lieviti per alcuni mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Deciso, persistente, raffinato, riservato.

Splendido colore giallo paglierino terso e lucente.

Olfatto estremamente tipico e piacevole, con suggestioni di fiori d'acacia, pera, timo e mandorla.

La maggiore gradevolezza viene colta all'assaggio, dove sapori ed aromi formano un connubio raffinato e coinvolgente.

ABBINAMENTI

Eccellente fuori pasto, nel Collio è il classico vino da aperitivo. Si abbina al prosciutto crudo di S.Daniele e al salame nostrano; accompagna piacevolmente i piatti di pesce, i formaggi freschi e stagionati e infine il frico, grande piatto della tradizione friulana!

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 11°C

S T U R M