

CANTINA PUIATTI



DENOMINAZIONE

Friuli

FRIULANO

VITIGNI

100% friulano

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ IMPIANTO

4600 ceppi/ha

RESA

80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

18 anni

MATURAZIONE

In acciaio per 4 mesi

ALCOL

12,5%

ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/l

PH

3,4

Il tipico vitigno regionale nella sua lettura più classica. Naso floreale, con note di frutta bianca, leggera speziatura, e bocca vitale e vibrante, dal finale sapido.



0,75 lt

CANTINA PUIATTI
LOCALITÀ ZUCCOLE 4
34076 ROMANS D'ISONZO
PUIATTI.COM