

## FICHA TÉCNICA

Tenuta Luisa

# I Ferretti Friulano DOC Friuli



TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Friulano 100,0%

SAFRA: 2018

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13,61

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

O Friulano I Ferretti representa a excelente qualidade dos vinhos de Friuli Venezia Giulia, conquistando paladares por sua elegância e personalidade. Curiosamente, cerca de 50% das uvas são naturalmente secas nas videiras por 10-12 dias. Isso resulta em um vinho único, aromático e concentrado.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração amarelo palha de média intensidade.

**OLFATO:** O aroma é intenso, complexo e elegante, revelando notas de pêssego e abacaxi, além de nuances de frutas cítricas que se misturam com um aroma de flores amarelas.

**PALADAR:** Aveludado, rico e harmonioso. É refrescante e frutado com um final agradavelmente longo.

**HARMONIZAÇÃO:** Risoto de cogumelos e Peixes Ricos em Gordura

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Colheita selecionada; Maceração pré-fermentativa por 24 horas; Limpeza estática do mosto; Fermentação alcoólica Tonneaux (30%) e em tanques de inox (70%); Élevage de 8 meses em borras finas; Assemblage; Estabilização; Filtração e Envase.

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,61% Acidez Total: 5,69  
g/Láçucar Residual: 2 g/l