

<https://tenutamalucelli.com.br/produtos/bosco-di-pietra-uva-friulano/>



Bosco Di Pietra - Uva Friulano

Safra 2018

Fresco, deliciosamente aromático com notas florais acentuadas.

Friulano é, sem dúvida, uma uva, e um vinho, que merecem ser conhecidos pelos amantes dessa bebida. Os aromas mais associados são os de origem vegetal de flores do campo, tomilho, camomila e os frutados, que costumam remeter a pêssego, pera e amêndoa. Além de ter boa acidez, seu caráter mineral impressiona quem o degusta. E a passagem por barris de carvalho dão um maior potencial de envelhecimento.

Vinhedo - Friulano 100%.

Local de produção - Spessa di Cividale.

Terreno - O solo é arenoso alternando harmoniosamente em camadas duras e tenras que fornecem ao vinhedo um substrato singular. Os vinhedos são situados no alto da colina com fileiras arranjadas em terraços orientadas ao norte.

Idade média videiras - 35 anos.

Sistema de criação - Duplo derrubado, com baixa carga de cachos por hectare.

Colheita - As uvas são colhidas manualmente por nossos colhedores especializados.

Vinificação - Desmantelamento e prensagem de uvas selecionadas, maceração pré-fermentativa por algumas horas, escoamento do prensado e decantação estática dos mostos. 20% dos mostos continuam a fermentação alcoólica e maloláctica em pequenas barricas de carvalho francês, 80% fermentam com temperadora controlada em pipas de aço. Armazenamento em garrafas por 4 meses.

Potencial envelhecimento - Superior a 5 anos.

Gradação alcoólica - 12,5% vol.

Temperatura de serviço - 14° C.

Harmonização - Como aperitivo, é um vinho perfeito para acompanhar presunto cru, ostras e moluscos. Em refeições, é um companheiro perfeito para crustáceos em geral, e também peixes e pratos à base de ervas selváticas.

Safra 2018. Wine Trade Fair/SP, 10-12/05/2022.