



Scarbolo

FRIULI COLLI ORIENTALI

FRIULANO

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno autoctono a bacca bianca, di origini antichissime, bandiera della regione. Trova ottima diffusione soprattutto nella fascia collinare. L'anno 2007 per il vino Tocai e per il Friuli è un'annata da ricordare. A causa dell'omonimo vitigno ungherese, la Corte Europea dopo mille vicissitudini, sentenza che il nome Tocai Friulano deve essere sostituito dal nome "Friulano".

UVE: 100% tocai friulano

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata

ALLEVAMENTO: cappuccina

COLORE: giallo paglierino con sfumature verdognole

PROFUMO: delicato, gradevole che ricorda i fiori di campo e di mela verde

GUSTO: vino secco, asciutto, intenso, vellutato, con acidità moderata, e caratteristico finale di mandorla amara

ABBINAMENTI: è da sempre il vino del Friuli, infatti è classico ritrovarlo nel tipico Tajut delle osterie friulane. Ottimo durante un aperitivo con stuzzichini, ma anche con del prosciutto di San Daniele, antipasti magri, minestre in brodo, pesce e crostacei oppure con carni bianche. Insomma un vino da tutto pasto, classico della gastronomia friulana.

SERVIRE A: 10-12 °C



Azienda Agricola
Scarbolo

Cividale del Friuli

Via Strada di Spessa, 6/1 - Tel./Fax (+39) 0432.716245
www.scarbolo.org - info@scarbolo.org



FRIULANO DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

This autochthonous variety of vine with white berry has got ancient origins and it is the flag of the region. It finds excellent distribution especially in the hill zone. The year 2007 for Tocai and for Friuli is a year to remember. Because of the homonymous Hungarian variety of vine, the Court of Justice of the European Union after many vicissitudes sentences that the name "Tocai Friulano" must be replaced with the name "Friulano".

GRAPES: 100% Tocai Friulano.

GRAPE HARVEST: manual.

VINIFICATION: white wine making with soft pressing and fermentation at controlled temperature.

TRAINING SYSTEM: cappuccina.

COLOUR: straw yellow with greenish shades.

FRAGRANCE: delicate, pleasant. It reminds wild flowers and green apple blossoms.

TASTE: dry wine, intense and velvety. It has got moderate acidity and characteristic bitter almond ending.

MATCHES WITH FOODS: it is all long the wine of Friuli, in fact it is classic to find it in the typical "Tajut" (glass of wine in Friulian) of the Friulian taverns. It is great during an happy hour with appetizers, but also with San Daniele ham, lean starters, broth, fish and shellfish or with white meat. Therefore it is a wine suitable for the entire meal and it is a classic of the Friulian gastronomy.

Serve at: Serve at 10-12° C.

FRIULANO DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Diese autochthone Rebsorte mit weißer Beere ist uralt und es ist das Sinnbild der Region. Sie ist besonders in dem Hügelland verbreitet. Das Jahr 2007 ist für den Tocai Wein und für Friaul zu erinnern. Wegen der gleichnamigen ungarischen Rebsorte, verfügt der Gerichtshof der Europäischen Union nach tausend Missgeschicken, dass der Name Tocai Friulano von dem Namen „Friulano“ ersetzt werden muss.

TRAUBEN: 100% Tocai Friulano.

WEINLESE: manuell.

WEINHERSTELLUNG: Weißweinbereitung mit leichtem Pressen und Gärung durch kontrollierte Temperatur.

WEINANBAUN: Kapuziner-Art.

FARBE: Strohgelb mit grünlichen Tönen.

DUFT: delikater, angenehm. Es erinnert an die Feldblumen und die Blumen des grünen Apfels

GESCHMACK: trockener, herber, intensiver und samtiger Wein. Er hat mäßigen Säuregehalt und charakteristisches Ende mit Bittermandelaroma.

SERVIERVORSCHLAG: seit jeher ist es der Wein des Friauls und man kann es in dem typischen „Tajut“ (Glas Wein) der friulanischen Schenken finden. Es ist ausgezeichnet während eines Aperitifs mit Appetithäppchen und es passt sehr gut zu San Daniele Schinken, fettarmen Vorspeisen, dünnen Suppen, Fisch und Krustentiere, oder zu weißem Fleisch. Es ist ein Tafelwein für jede Gelegenheit und es ist der klassische Wein der friulanischen Gastronomie.

Bei 10-12° servieren.