



*Tacoli Asquini*  
dal 1836

## FRIULANO

### Linea Bordolese



Vitigno autoctono, molto diffuso nel Friuli Venezia Giulia e in Veneto. Il suo nome originario, mantenuto fino a qualche anno fa, è "Tocai", da non confondere con il "Tokaj" ungherese che è un vino passito liquoroso e molto alcolico. Il Tocai italiano invece ha un colore paglierino dorato e chiaro, profumo delicato e leggermente amarognolo.

**Classificazione del vino:** Doc Friuli Grave

**Tipo:** Bianco

**Gradazione alcolica:** 13°

**Anno d'impianto:** 1990

**Terreno:** ghiaia alluvionale

**Epoca di vendemmia:** prima decade di settembre

**Metodo di raccolta:** meccanica

**Vinificazione:** pigiadiraspatura delle uve altamente concentrate e mature, successiva macerazione sulle bucce a bassa temperatura con uso di enzimi per la chiarifica statica. Fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata e successiva fermentazione malolattica (fasi sempre in assenza di So<sub>2</sub>). Dopo 3 settimane dalla vendemmia viene travasato e rimane sui lieviti fino al momento dell'imbottigliamento

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni

**Vino:** colore giallo paglierino, bouquet articolato ed armonico, fresco con sentore di mandorla, in bocca morbido e profondo

**Accostamenti:** ideale come aperitivo accostato al prosciutto di San Daniele, adatto a risotti e frittate, ottimo anche con i piatti a base di pesce