



Cantaruth

Vitigno:	Tocai Friulano in purezza al 100% - Autoctono Friulano
Forma di conduzione:	Da vitigni di proprietà
Denominazione:	V.Q.P.R.D. D.O.C. Colli Orientali del Friuli
Ettari di produzione:	Ha 5.36.00 in alta collina
Vendemmia:	Raccolta manuale avvenuta a metà settembre
Vinificazione:	In bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati, utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto
Fermentazione:	Avviene a temperatura controllata che oscilla tra i 18 e i 20°C per un periodo non superiore ai 15 giorni; successivamente vengono effettuati un paio di travasi che permettono un illimpidamento naturale e lento: fino all'imbottigliamento viene mantenuto in tank di acciaio ad una temperatura di circa 12°C.
Gradazione alcolica:	13,5% vol
Acidità totale:	5,3 gr/lit.
Affinamento:	Vino imbottigliato agli inizi del mese di maggio, di grande intensità olfattiva che con il passare del tempo evolve in maniera ancora più completa e che lo rende inconfondibile. E' sicuramente il miglior vino autoctono friulano soprattutto per le caratteristiche organolettiche e per la sua costanza qualitativa che si rinnova anno dopo anno. E' un vino di estrema longevità se ben conservato.
Caratteristiche organolettiche:	Presenta colore giallo paglierino con intensi e brillanti riflessi dorati; al naso si percepisce la sua tipica ed inconfondibile aromaticità, mentre al palato ampie sensazioni di intensità floreali si mescolano a fragranze di dolci agrumi e fiori delicati che chiudono con un'elegante sentore di dolce mandorla nobile. La chiusura di questi incredibile bianco friulano è lenta e prolungata.
Temperatura di servizio ed accostamenti gastronomici:	Le maggiori sensazioni di piacevolezza si percepiscono servendolo ad una temperatura di 12°C. E' un vino dalle grandi possibilità di accostamento; consigliato l'abbinamento al prosciutto di San Daniele, ma segnaliamo soprattutto l'accostamento a primi piatti con sapori non troppo intensi e, per un azzardato contrasto, a qualche taglio di carne senza intingoli pesanti.