

**Denominazione**

Friuli Colli Orientali

**Annata** | *Vintage* | *Jahrgang*

2016

**Cru**

Zitelle

**Alcol** | *Alcohol* | *Alkohol*

14,5 %

**Acidità** | *Total acidity* | *Sure*

5,5

**Vitigni** | *Varietal profile* | *Rebstore***Friulano****N° ceppi per ettaro**

6000/h – Guyot

**Raccolta** | *Picking* | *Lese*Manuale | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |  
*pro Hektar*

50q

**Bottiglie prodotte**

1000

**Età della vigna** | *age of the vineyards* |  
*Alter des Weinbergs*10 anni | *years* | *jahre***Terreno** | *Soil* | *Boden*

Flysh marnoso-arenaceo (Ponca)

*Marly-sandstone flysh (Ponca)**Mergel-Sandstein Flysch (Ponca)***Vinificazione***Production* | *Ausbau*

Pressatura soffice delle uve, affinamento di 10 mesi in barriques di rovere francese (25% legno nuovo), 5 mesi di affinamento in acciaio e 8 mesi in bottiglia.

*Soft pressing of the grapes, ageing for 10 months in french oak barriques (25% new wood), 5 months aging in stainless steel and 8 months of ageing in bottle**Schonende Pressung der Trauben, 10 monatiger Ausbau in französischen Eichen-Barriques (25% neues Holz), 5 monatiger Ausbau in Edelstahl und 8 Monate Flaschenlagerung***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

Dal colore luminoso, fresco, offre profumi di frutta estiva con precise note di albicocca e pesca. Compatto e agile, è caratterizzato da un piacevole punto amaro che accompagna la progressione gustativa, espressione ampia e minerale sul finale di bocca enfatizzata dalla vivace acidità.

*Bright fresh colour with scents of summer fruit with precise lovely notes of apricot and peach. Full and silky mouthfeel with a hint of pleasant bitterness and a bright expression and mineral finish that highlights the vibrant acidity.**Besticht mit seiner leuchtend frischen Farbe und dem sommerlichen Fruchtnoten, in denen eindeutig Nuancen von Marille und Pfirsich zu erkennen sind. Am Gaumen dicht und samtig, mit angenehmer, leicht bitteren Nuance. Der beindruckende, volle und mineralische Abgang unterstreicht die lebhaftige Säurestruktur.***Abbinamenti** | *Pairings*  
| *Essenbegleitungen*Primi piatti con erbe di campo, anche paste ripiene. Carni bianche alla brace, verdure burrose. | *First courses with wild herbs, stuffed pasta, grilled white meat, buttery vegetables* | *Vorspeisen mit Wildkräutern, gefüllte Teigwaren, gegrilltes weißes Fleisch und buttriges Gemüse,*