



FRIULANO

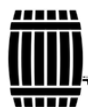
Collio DOC



Cormòns (GO)



**Vino bianco:
100% Friulano**



**Affinamento in acciaio per 6
mesi, segue affinamento in
bottiglia**



**Al naso floreale, fine, con
caratteristica nota di
mandorla amara, morbido**



**In bocca è vellutato e
persistente al contempo. Note
di marcata mineralità**



10° - 12°C



**Prosciutto crudo di San
Daniele o di Cormòns,
antipasti magri, affettati in
genere, formaggio Montasio**



WINEFASHION