



# LE FAVOLE

*Tenute Cadornin*

*Bosco Bando* NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

## FRIULANO

### FRIULI

*Denominazione di Origine Controllata*

TIPO DI VINO	BIANCO.
VITIGNO	FRIULANO 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	2,01 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT. REINNESTO DI UNA SELEZIONE MASSALE DEL 1967.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO, RICCO DI SALI MINERALI.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA E SUCCESSIVA FLOTTAZIONE PER UNA VELOCE CHIARIFICA DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI LIEVITI PER 6 MESI.
MATURAZIONE	6 MESI IN ACCIAIO.
INVECCHIAMENTO	2 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDI.
SENSAZIONI OLFATTIVE	TONI INTENSI DI FIORI DI CAMPO E MELA GIALLA. NOTE PIACEVOLI DI MANDORLA AMARA.
PALATO	UN'ACIDITÀ VELLUTATA. MINERALITÀ. FINALE PULITO CON SPICCATI SENTORI DI MANDORLA.
ABBINAMENTI	RISOTTI ALLE ERBE, PRIMI PIATTI DI PESCE, PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, CARNI BIANCHE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-11°C

