



www.annaberra.it



Anna Berra

LA Bernadia®

FRIULANO

ZONA DI PRODUZIONE: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

VITIGNO: 100% Friulano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA: Settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.

Fermentazione e affinamento “sur lies” avvengono in vasche inox a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol. circa.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: Esprime al meglio questo vitigno autoctono che rappresenta il territorio più di qualunque altro.

Olfatto caratterizzato da ottima tipicità con caldi ricordi di miele di tiglio, fiori bianchi e pera.

Equilibrato al gusto, dove l'accattivante morbidezza viene bilanciata da sapidità e viva freschezza. Chiude con una sottile nota tipica di mandorla amara e marcata mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

ABBINAMENTI: Vino classico da aperitivo e da antipasti a base di pesce e di insaccati. Insuperabile con il prosciutto crudo di S. Daniele, accompagna egregiamente anche i formaggi freschi e grassi.