

# FRIULANO GLI AUTOCTONI

## STORIA:

Non si conosce con certezza la provenienza del vitigno Tocai. Da documenti citati dallo storico Dalmasso nel 1937, la coltivazione del Tocai risalirebbe al 1771.

Già nel 1632 viene citato, quando la contessa Aurora Formentini andò in sposa al conte ungherese Adam Batthyany e portò con sé in dote il vitigno di San Floriano detto Formint che divenne poi Tokaj.

Studi più recenti dimostrano che l'origine del tocai deriva dal sauvignonasse, vitigno presente nel bordolese, arrivato in Friuli nella metà del 1800 dalla Francia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino bianco in assoluto più rappresentativo dell'enologia e della viticoltura del Friuli. Di colore giallo paglierino intenso; presenta aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il caratteristico sentore di mandorla amara. Al gusto rigorosamente secco ma la moderata acidità che lo contraddistingue lo fa sempre apparire rotondo, ampio, vellutato.

Abbinamento: perfetto con formaggi freschi, prosciutto crudo di San Daniele, antipasti o risotti dal sapore delicato.

## VARIETÀ DELLE UVE:

100% Friulano

## FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot o monocabovolto

## CEPPI AD ETTARO:

5400

## VINIFICAZIONE:

Macerazione: pellicolare a freddo.  
Decantazione: statica a freddo.  
Fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox ed una parte in tonneaux.

## ÉLEVAGE:

Per 6 mesi permanenza sui lieviti

## AFFINAMENTO:

In bottiglia per ulteriori 2 mesi

## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°-12°C



## INDIRIZZO ADDRESS

Tenuta Luisa  
via Campo Sportivo 13  
34070 Mariano del Friuli (GO)  
P.I. 00151410313 - C.F.  
LSUDE41H09E952F

## TEL

+39 0481.69680

## FAX

+39 0481.69607

## EMAIL

info@tenutaluisa.com

[www.tenutaluisa.com](http://www.tenutaluisa.com)

VITICOLTORI SIN DAL 1927  
**LUISA**  
FRIULANO  
MARIANO DEL FRIULI