

# Blason wines

## Friulano

**Classificazione:**  
DOC Friuli Isonzo

**Varietà:**  
100% Friulano

**Sistema di allevamento:**  
Guyot

**Terreno:**  
calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro

**Epoca di vendemmia:**  
inizio settembre

**Metodo di raccolta:**  
meccanica e manuale

**Vinificazione:**  
macerazione pellicolare, fermentazione  
per 10-12 giorni in vasche di acciaio inox a  
temperatura controllata di 18°C

**Affinamento:**  
inox 6 mesi con "battonage"

**Vino e accostamenti:**  
"bouquet" articolato ed armonico, fresco  
con sentore di mandorla, in bocca morbido  
e profondo, ideale come aperitivo con  
prosciutto di San Daniele, risotti e frittate.

