



PIERPAOLO
PECORARI

FRIULANO

DOC FRIULI ISONZO

- Vitigno** — Friulano
- Comune di produzione** — San Lorenzo Isontino
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 15 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 5.600 viti/ha
- Resa** — 50 hl/ha
- Vinificazione** — Fermentazione in serbatoi di acciaio (19/21 °C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
- Potenziale di invecchiamento** — 4 - 7 anni
- Temperatura di servizio** — 12 °C
- Abbinamento** — Formaggi freschi, risotti, primi piatti di pasta, secondi di pesce al forno.
- Proposte piatti:*
Insalata tiepida di polpo e patate. Branzino agli agrumi con patate novelle al rosmarino e zucchine prezzemolate.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it