



PIERPAOLO
PECORARI

FRIULANO

DOC FRIULI ISONZO

- Rebsorte** — Friulano
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — San Lorenzo Isontino
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 15 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 5.600 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 50 hl/ha
- Vinifikation** — Vergärung in Edelstahltanks (19/21 °C).
Verbleib auf der Feinhefe für 7 Monate mit
wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung
und kurze Reifung in der Flasche.
- Reifepotenzial** — 4 - 7 Jahre
- Serviertemperatur** — 12 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Frischkäsesorten, Risotti, Pastagerichte, Fisch-
Hauptgerichte im Ofen zubereitet.
Serviertvorschläge:
lauwarm servierter Tintenfisch-Kartoffel-Salat.
Seebarsch an Zitrusfrüchten mit Frühkartoffeln an
Rosmarin und Petersil-Zucchini.



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