Azienda Agricola

OBIZ

di Bergamasco Yunmani

# TAMPIA

## FRIULANO D.O.C. FRIULI AQUILEIA

**Traubensorte**: 100% Friulano, einheimische friaulische Rebsorte

**Weinbausystem**: Guyot - 5000 Weinreben/Ha mit einer Ernte von 1-2 kg/Weinrebe

**Bodenart**: lehmiger Sandboden angeschwemmten Ursprungs

**Lesezeit**: die zweiten zehn Tagen von September

**Weinbereitung**: hochkonzentrierte, reife Trauben werden abgebeert und sanft gepresst, dann ruht der Most unter Schalenkontakt 18 Stunden lang bei niedriger Temperatur. Unter Zugabe ausgesuchten Hefestämme findet dann die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks bei 18-20 °C statt. Danach wird der Wein in andere Stahlbehälter umgelagert, wo er regelmäßig umgerührt wird (Batonage) und auf seiner Feinhefe bis zur Abfüllung im Frühling ruht

**Alkoholgehalt**: 13% vol.

**Geschmack, Aroma und Bouquet**: von strohgelber Farbe mit leicht grünlichen Reflexen, weist er ein frisches, komplexes und harmonisches Bouquet mit einem Hauch von Mandeln auf; am Gaumen ist er trocken, rund und anhaltend

**Serviertemperatur**: 10-12°C

**Gastronomische Empfehlung**: der Friulano eignet sich hervorragend als Aperitifwein zu San Daniele Rohrschinken oder zu Fisch, Risotto und Omelettes




**Der Name: Tampia** gehörte einer der 3000 Familien von Siedlern an, die aus Mittelitalien herauf zogen und Aquileia im Jahr 181 v.Chr. gründeten; sie lebte zwischen dem 2. und 1. Jahrhundert v.Chr. in Aquileia

AZIENDA AGRICOLA OBIZ - Borgo Gortani, 2 - 33052 Cervignano del Friuli (UD) ITALIA
Tel/fax: +39 0431 31900 | INFO@OBIZ.IT | WWW.OBIZ.IT | P. IVA 01996380307