Bosco del Merlo "Pietris" Friulano, Friuli DOC



Deze wijn is een eerbetoon aan de minerale rijkdom van Sequals en onthult een pure, elegante expressie van de Friulano-druif in zijn typische stijl.

Oorsprong: Afkomstig van de moreneheuvels van Sequals op 270 meter hoogte, tussen de Meduna-rivier en de Cosa-stroom. De steenrijke bodem en sterke temperatuurverschillen zorgen voor een evenwichtige rijping van de druiven.

Vinificatie: De druiven worden zorgvuldig geoogst en zacht geperst om enkel het vrijlopende sap te verkrijgen. Fermentatie gebeurt in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur (16–18 °C). Rijping op de droesem gedurende vier maanden met regelmatige bâtonnage verrijkt het aromatische profiel en de complexiteit.

Degustatie: Zijn lichtgele kleur met groene reflecties gaat vooraf aan een verfijnde neus van perzik, witte bloemen en een kenmerkende plantaardige toets, afgerond met een hint van amandel. In de mond is hij fris, ziltig en goed gestructureerd, met een aanhoudende bittere amandelafdronk.

Combinatie gerechten: Ideaal bij verfijnde visgerechten, wit vlees, groenteomeletten of de regionale klassieker San Daniele ham, waarmee hij een perfecte harmonie vormt.