Bosco del Merlo "Pietris" Friulano, Friuli DOC



Ce vin rend hommage à la richesse minérale du terroir de Sequals, révélant une expression pure et élégante du Friulano dans toute sa typicité.

Origine: Issu des collines morainiques de Sequals, à 270 mètres d'altitude, entre la rivière Meduna et le torrent Cosa, ce vin bénéficie de sols pierreux et d'amplitudes thermiques marquées, favorisant une maturation équilibrée des raisins.

Vinification: Les raisins sont récoltés avec soin, pressés délicatement pour obtenir le moût de goutte, puis fermentés en cuves inox à température contrôlée (16–18 °C). L'élevage sur lies pendant quatre mois avec bâtonnage régulier enrichit le profil aromatique et la complexité du vin.

Dégustation: Sa robe jaune pâle aux reflets verdâtres précède un nez délicat de pêche, fleurs blanches et une touche végétale typique, relevée par une pointe d'amande. En bouche, il séduit par sa fraîcheur, sa salinité et sa structure équilibrée, avec une finale persistante d'amande amère.

Association mets: Il accompagne idéalement les plats fins à base de poisson, les viandes blanches, les frittatas de légumes ou encore le jambon cru de San Daniele, avec lequel il forme un accord régional parfait.