



Pietris Friulano DOC Friuli

In vigna

Il territorio di Sequals, situato a 270 metri di altitudine, è caratterizzato da colline moreniche incastonate tra due corsi d'acqua: il fiume Meduna e il torrente Cosa. Il suolo, ricco di ciottoli, e le significative escursioni termiche creano condizioni ideali per la viticoltura, favorendo una maturazione equilibrata delle uve. Un attento lavoro in vigna, che comprende potatura, gestione del verde e selezione dei germogli, garantisce un raccolto di alta qualità. Per il nostro Friulano, vitigno autoctono, la vendemmia avviene con la massima cura, e le uve vengono trasportate in cantina nel pieno rispetto delle loro caratteristiche, esaltando l'identità e l'autenticità del territorio.

In cantina

Le uve, giunte in cantina, vengono pressate delicatamente per ottenere il mosto fiore, che subisce una decantazione statica. Il mosto illimpidito viene poi avviato a fermentazione in acciaio, a una temperatura controllata di 16-18 gradi, per esaltare le caratteristiche del vitigno. Successivamente, il vino affina sui propri lieviti per 4 mesi, sempre in acciaio, durante i quali viene effettuato il batonnage per arricchire il profilo aromatico del vino.

In degustazione

Si presenta di colore giallo, arricchito da riflessi verdognoli. Al naso emergono note di frutta gialla, come la pesca, accompagnate da una caratteristica nota vegetale, fiori bianchi e mandorla. Al palato, il vino risulta fresco, sapido e ben strutturato, con un piacevole retrogusto di mandorla amara, tipico della varietà.

Cosa significa “Pietris”

“Pietris” dal friulano “pietra” è un omaggio al territorio e alla particolarità della sua conformazione: i terreni di Sequals sono caratterizzati da un suolo scheletrico e ricco di pietre (“claps” nella lingua locale), che durante il giorno riflettono il calore e la luce del sole, permettendo un’ottima escursione termica durante la notte.

Abbinamenti

Primi piatti delicati a base di pesce, carni bianche, frittata di verdura. Da provare l’abbinamento con il corregionale prosciutto crudo San Daniele.

Degustare a 12° C

13% Vol.
Formato bottiglia: 0,75 l

