



MATTEO BUIATTI
MANIPOLATORE DI UVE

GIOLDIN

UVE	Tocai Friulano
VIGNETO	Terreni disposti a Buttrio, ove si trovano colline vocate per la produzione di vini di alta qualità Vigneti risalenti al 1960 posizionati su versante a sud-est con un terreno prevalentemente composto da marna-arenaria "Ponca". Difesa in vigneto a basso impatto ambientale, privilegiando prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza.
VINIFICAZIONE	1 notte di macerazione a (10-12°C) in tino di legno. Dopo la svinatura del fiore e torchiato insieme, segue la fermentazione alcolica grazie a lieviti indigeni in Barrique di 5/6 passaggio.
MATURAZIONE	Affinamento sulle fecce fini in barrique sino a metà Maggio, per poi travasare da Barrique a vasca in Inox ove rimarrà fino a metà Luglio. Successivo imbottigliamento nella luna calante di (Luglio-Agosto). Rimane in affinamento in bottiglia per circa 10 mesi prima della sua commercializzazione.
ESAME VISIVO	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
ESAME OLFATTIVO	Fine e delicato con profumi che ricordano i fiori e la frutta.
ESAME GUSTATIVO	Si propone continuo e persistente con un retrogusto caratteristico di mandorla. L'elegante sfondo amarognolo e la fine aromaticità, tipici di questo vino, gli conferiscono doti di grande bevibilità.
LONGEVITÀ	Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi 2 anni e può tranquillamente superare i 5 anni in bottiglia.
SERVIZIO	Consigliabile degustarlo fresco e non freddo (14-16 °C).
ABBINAMENTI	Eccellente come aperitivo. Si abbina agli antipasti, alle minestre ed ai piatti di pesce e carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele.

