



Anbaugebiet	Friuli / Friaul
Produzent	Azienda Agricola Eddi Luisa
Traubensorte	Friulano, bis 2007 Tocai Friulano genannt
Farbe	Stroh- oder hellgold bis zitronenfarben
Geschmacksrichtung	Trockener, warmer und voller, weiniger Geschmack, ca. 8 Monate in Barriques ausgebaut. Weist einen aromatischen Nachgeschmack nach Pfirsich, Ananas und Zeder auf.
Lagerfähigkeit ab Kauf	2 – 5 Jahre
Trinktemperatur	12 – 14° C
Merkmale	Bekannter Wein mit sehr alter Tradition im Friaul. Bis 2007 Tocai Friulano genannt. Er weist einen zarten Hauch nach Korianderspuren und gedörrtem Gemüse auf und ebenso einen leichten Mandelgeschmack. Er ist weinig und fruchtig. Ein trockener Wein.
Weintipp	Sehr gut strukturierter Wein der zu Meeresfrüchten passt, besonders zu Austern und Fisch jeglicher Art, sowie allem weissen Fleisch. Geeignet auch zu Eierspeisen, Suppen und Käsegerichten wie Raclette oder Fondue.



**Friulano "I Ferretti"
DOC**

Denominazione di
Origine Controllata

Friulano „I Ferretti“