

*di Lenardo*  
DAL 1878

**TOH!**  
FRIULANO

## TOH! | FRIULANO – DOC FRIULI

Sicuramente il nostro vino più rappresentativo. Dalle uve di Friulano, un vitigno autoctono proveniente dal (incredibile ma vero) Friuli.

Il nostro TOH! è il perfetto esempio del nostro stile caratteristico: fresco, minerale, con un finale delicatamente sapido esprime al meglio il terroir ghiaioso e argilloso dei nostri vigneti.

Di un piacevole giallo paglierino, a volte con riflessi tendenti al verde.

Subito riconoscibile per le tipiche note di mandorla amara e mela verde, con un retrogusto molto morbido e suadente.

**ABBINAMENTI: Carne.** In Friuli viene spesso accompagnato da un altro prodotto locale, il nostro prosciutto di San Daniele... da provare assolutamente se ne avete occasione.

**Pesce.** Il più classico degli abbinamenti, accompagna splendidamente molluschi, crostacei o pesci. Provatelo anche assieme ad un fresco pasto di sushi, la sapidità del vino, unita ad una piacevole acidità si legherà perfettamente ai delicati gusti del pesce crudo. **Formaggi.** Se state cercando un abbinamento con qualche formaggio, vi consigliamo di provarlo assieme ad un buon Montasio oppure con qualche formaggio di capra. **Pasta, Frutta e Verdura.** Provatelo con peperoni, carciofi, asparagi (bianchi o verdi).

**PRODUZIONE ANNUA:** circa 30.000 bott.

**PRIMA ANNATA IN COMMERCIO:** 2000

**PERCENTUALE UVE:** 100% Friulano

**ALCOHOL:** 13%

**AREA DI PRODUZIONE:** FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot laterale

**VINIFICAZIONE:**

Una pressa soffice sottovuoto viene inizialmente utilizzata per pressare dolcemente le uve facendo attenzione a non rompere i vinaccioli.

Dopo questa prima fase, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio, all'interno delle quali, ad una temperatura controllata di circa 15°, avviene la fermentazione.

Il vino verrà poi lasciato maturare a contatto con i lieviti, tenuti in vita con frequenti bâtonnage, per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato. Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

**PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO:** per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°



Di Lenardo Vineyards  
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia  
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375  
[info@dilenardo.it](mailto:info@dilenardo.it) | [www.dilenardo.it](http://www.dilenardo.it)