

# Aganis

## INCJANT/ *incanto* FRIULANO

DOC Friuli Colli Orientali

13% vol | formato: 0,75 l

Brillante, vellutato con lineare percezione di mandorla arricchita di sentori floreali di fiori d'acacia e note decisamente fruttate di mela, pera e agrumi.

Ben strutturato sapido, fresco e avvolgente in bocca.

VITIGNO	Friulano
UBICAZIONE VIGNETI	Areale dei Colli Orientali
ALTITUDINE (s.l.m.)	200-250
TERROIR	Ponca
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto, guyot
VENDEMMIA	Settembre
PRESSATURA	Soffice
PRIMA FERMENTAZIONE	15-17°C con lieviti selezionati
AFFINAMENTO	20% in barrique per 4 mesi
ACIDITÀ (g/l)	5-5,6
PH	3,3-3,5
ZUCCHERI (g/l)	4-5
SOLFOROSA LIBERA (mg/l)	25-30
ABBINAMENTO	Insaccati e pesce
PIATTO FRIULANO	Prosciutto San Daniele
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C



**Società Agricola Aganis s.s.**

Via Cocul 2 Treppo Grande (UD) | +39 0422855885 • [info@aganis.wine](mailto:info@aganis.wine) • [www.aganis.wine](http://www.aganis.wine) • [@aganis.wines](https://www.instagram.com/aganis.wines)  