

# cadibon

BONTAJ FRIULANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

FRIULI COLLI ORIENTALI



Tipologia: bianco secco

Varietà: Friulano 100%

Area di produzione: Friuli Colli Orientali

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1930

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 8 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Raccolta: manuale

**Vinificazione:** TRASPORTO CELERE IN CANTINA DELLE UVE VENDEMMIATE MANUALMENTE E SELEZIONATE MACERAZIONE DI QUATTRO ORE, PRESSATURA SOFFICE E SUCCESSIVE FASI DI ILLIMPIDIMENTO DEL MOSTO CON FERMENTAZIONE A TEMPERATURA MAI OLTRE I 17° C. FERMENTAZIONE NATURALE CON LIEVITI INDIGENI, MATURAZIONE DI SEI MESI IN BOTTI DI ACCIAIO INOX E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA SESSANTA GIORNI.

**Aspetti organolettici e abbinamenti:** BIANCO DAI RIFLESSI VERDOGNOLI CON PROFUMI INTENSI E PERSISTENTI CON GUSTO DECISO ED AROMATICO, LEGGERMENTE AMMANDORLATO. IDEALE COME APERITIVO E SNACKS SALATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

AZ.AGR. CADIBON DI LUCA BON  
LOC. CASALI GALLO 1, CORNO DI ROSAZZO (UD) ITALY  
TEL/FAX +39 0432759316 MAIL [CADIBON@GMAIL.COM](mailto:CADIBON@GMAIL.COM)  
[WWW.CADIBON.IT](http://WWW.CADIBON.IT)