

tové

Il Tové è tra i migliori bianchi del Friuli Venezia Giulia. Nasce da una ricercato blend di varietà a bacca bianca che nella nostra regione hanno trovato terra di elezione tra cui il FRIULANO e il VERDUZZO Fr.

marco cecchini
INDEPENDENT WINERY IN ITALIA



AZ. AGR. CECCHINI MARCO
Colli Orientali del Friuli - Italia

sede legale:
V. BUTTRIO 8, 33040 PREMARIACCO (UD) ITALIA

vigneto e cantina:
V. COLOMBANI, 33040 FAEDIS (UD) ITALIA
PH & FAX +39 0432 720563
MOBILE +39 340 5944542
WWW.CECCHINIMARCO.COM
INFO@CECCHINIMARCO.COM

WINES FOR THE PEOPLE YOU CARE ABOUT



Le uve vengono raccolte a mano al raggiungimento del picco aromatico individuato assaggiando le uve quotidianamente sotto il sole di agosto e dei primi giorni di settembre. Una parte viene vendemmiata infine quasi surmatura per dare al Tové ricchezza organolettica.

La vinificazione viene effettuata in riduzione (assenza di ossigeno) dalla macerazione a freddo sulle bucce (4 - 8 ore a 6 C°) fino alla fermentazione. Segue battonage settimanale in serbatoi di acciaio inox e affinamento "sur lies". Un 30% del Friulano prodotto attua la fermentazione alcolica e malolattica in tonneaux da 5 ettolitri.

Il Tové ha un colore giallo paglierino intenso che si sposa alla finezza del suo bouquet di frutta fresca e fiori. E' delicato, minerale, sapido al palato. Lascia un retrogusto fresco e di delicato aroma. Il Tové è da servirsi ad una temperatura di 14 C° e si accompagna bene ad antipasti, risotto con gli asparagi, Prosciutto di San Daniele, carni bianche e piatti a base di pesce.

il cielo
si apre.
sopra...
voli di farfalle.

