



GROSSUTTI

Tocai Friulano

Zona di origine: autoctono del Friuli Venezia Giulia.

Vitigno: molto vigoroso, a germogliamento tardivo.

Vino: giallo paglierino anche intenso, con riflessi verdognoli, l'aroma è fruttato, floreale, al gusto è secco con una nota tipica che ricorda la mandorla amara.

Denominazione: DOC Friuli Grave.

Abbinamenti consigliati: indicato come aperitivo, è perfetto con tutti i formaggi freschi, prosciutto di San Daniele, frittate e carni bianche.

Va servito a 8 - 10 C°.



**Azienda Agricola GROSSUTTI
di Ferruccio, Daniele e Federico Grossutti s.s.**

Via Vittorio Emanuele, 18 - 33032 Bertiole (UD)
Tel. +39 0432 917 056 - Tel./Fax +39 0432 914 002
www.grossutti.com - info@grossutti.com