

# BUTTRIO • RAP DI BURI

FRIULANO DOC FCO



---

## Uvaggio:

100% Tocai.

## Affinamento:

alla fine della fermentazione condotta da lieviti selezionati, seguono l'assemblaggio ed il successivo affinamento in acciaio per circa 7 mesi con movimentazione costante delle fecce fini.

## Note di degustazione:

il colore si presenta giallo brillante con riflessi verdi. L'olfatto è complesso e avvolgente dalle tipiche note floreali che richiamano al palato la frutta gialla. Un vino di buona acidità, di corpo con un finale retrogusto di mandorla.

## Temperatura di servizio:

6/10° C.