

Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli

DOCG

Approvato DOCG con DM 08.11.2011

Zona di produzione:
provincia di Padova.

Composizione ampelografica:
Raboso del Piave min. 90%
Altri vitigni autorizzati max 10%.

Tipologie:

Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli (anche Riserva e Vendemmia Tardiva)

Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli classico (anche Riserva e Vendemmia Tardiva)

Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli Passito

Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli Classico Passito

La menzione "Vendemmia Tardiva" è riservata esclusivamente al vino prodotto con almeno il 60% delle uve raccolte e vinificate, come è tradizione, dopo l'"Estate di San Martino" (11 Novembre). Il Passito deve avere una maturazione di almeno 2 anni in botti, il Riserva 24 mesi di cui almeno 12 mesi in botti, 12 mesi per gli altri vini. Tutti a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.



[Clicca qui per il disciplinare completo](#)