

COLLIO DOC FRIULANO



SUOLO	Marna Arenarica (Ponca)
VITIGNO	Friulano
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	30
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	80q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	13,7
ACIDITÀ TOT	5,27
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10-12 ° per 48 ore, travaso e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di 14-16 °.

A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Colore giallo paglierino, aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo del mandorlo in fiore e della mandorla amara con una nota di mentuccia. Al gusto asciutto, intenso e vellutato.

ABBINAMENTI

Classico vino da aperitivo, a tavola si accosta egregiamente a paste condite con salse fresche e leggere, a piatti di pesce e grigliate di carni bianche. Particolarmente adatto ad accompagnare il prosciutto crudo. Va servito ad una temperatura di circa 12-14 °.

