

SCUSSE



SUOLO	Marna arenica (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	70q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	13,72
ACIDITÀ TOT	5,12
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Dicembre 2013

VINIFICAZIONE

Macerazione a contatto con le bucce alla temperatura di 8-10 °, inoculo di lieviti selezionati dopo 24 ore, fermentazione a contatto con le bucce totale (17 giorni fino a secco) a temperatura controllata 14-16 gradi in riduzione. Successiva svinatura e pressatura soffice con pressa pneumatica. Successivo affinamento in botte di rovere francese da 1500 litri con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti. Un travaso dopo 6 mesi e si prosegue all' affinamento sempre in botte da 1500 litri fino ad imbottigliamento.

SI PRESENTA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma intenso, vegetale con note di spezie . Al gusto, asciutto, molto intenso, vellutato, con acidità moderata e con un retrogusto amarognolo che ricorda la mandorla amara.

ABBINAMENTI

Predilige piatti profumati e speziati e abbastanza succulenti. Si abbina bene a pitti estivi a base di carni leggere e verdure. Da meditazione vista la sua continua evoluzione di aromi nel bicchiere. Va servito ad una temperature di circa 14-16 °.

