

COLLIO DOC FRIULANO 2013



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

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 °.

