



LA DOC COLLIO



Contiene solfiti



FRIULANO
DOC COLLIO
Vitigno autoctono
Friulano



Colore:

Giallo oro, cristallino con trasparenze di color limone.



Profumo:

Burro d'arachidi con sentori mandorlati e di fiore.



Gusto:

Pieno, ampio, morbido. Sentore di mandorle tostate e noci. Asciutto e setoso.

Descrizione: grappolo medio grande a forma tronco piramidale, acini tondi di media grandezza dal colore giallo verdognolo.

Sistema di allevamento: Cappuccina doppia, potatura medio lunga ma non troppo ricca di gemme.

Terreno: caratterizzato dal Flysch di Cormons, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse per sei-sette mesi.

Abbinamento: aperitivo, antipasti di pesce, salumi, prosciutto crudo, uova al bacon ed asparagi, minestre di ogni genere, pesce fritto o ai ferri, frittata con le erbe.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

