



Friulano Collio 2013

Vitigno: Friulano Collio
Zona di produzione: DOC Isonzo del Friuli - Cormòns (GO)
Natura del terreno: marnoso arenario
Altimetria media: 60 – 70 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità dell'impianto: 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 quintali
Gradazione alcolica: 13,90 % v/v
Acidità: 4,62 g/L
Zuccheri Residui: 0,2 g/L
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L

Vinificazione:

La raccolta delle uve è avvenuta tra il 19 e il 20 settembre rigorosamente a mano. Le uve, una volta trasportate in cantina, sono state sottoposte a pressatura soffice in grani tondi. Il mosto ottenuto è stato fatto decantare a freddo per 24 ore.

In seguito la fermentazione è avvenuta in botti di acciaio a temperatura controllata, mantenuta costante tra i 18 e i 20 °C, per una durata di circa due settimane.

Il vino successivamente viene affinato sui propri lieviti per 6 mesi durante i quali vengono effettuati frequenti "battonage".

Descrizione organolettica

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ricco al naso di sentori fruttati dove primeggia la mela e la mandorla. Il sapore pieno e armonico è accompagnato una buona mineralità.

Accostamenti gastronomici

Eccellente fuori pasto, nel Friuli è il classico vino da aperitivo. Sulla tavola si accosta egregiamente agli antipasti, ai piatti di pesce ma anche a zuppe e grigliati di carni bianche.

Particolarmente adatto ad accompagnare il prosciutto crudo anche quando leggermente affumicato.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 10-12 gradi.

