



FRIULANO DOC COLLIO

DESCRIZIONE

Vino bianco fermo

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Gorizia

VARIETÀ

Friulano 100%

VENDEMMIA

Terza settimana di Settembre

ANNO RACCOLTA UVE

2021

GRADO ALCOLICO

13% vol.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigia-diraspatura di effettua una pressatura soffice e lunga, quindi si procede con la decantazione statica a freddo del mosto. In seguito con l'ausilio di lieviti selezionati si fa fermentare il mosto per due settimane ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono sei mesi di affinamento in vasche di acciaio, durante le quali vengono effettuate periodiche operazioni di batonnages delle fecce fini. In primavera dopo la filtrazione, il vino viene imbottigliato e dopo un mese è pronto per la commercializzazione.

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso rivela note di fiori primaverili, erbe aromatiche e mandorle, mentre il gusto è elegante, minerale e molto persistente. Chiude con la caratteristica nota di mandorla amara.

ABBINAMENTI

*Accompagnamento ideale per il prosciutto crudo di San Daniele, il formaggio Montasio, antipasti e primi piatti della tradizione friulana.
Temperatura di servizio: 10°-12° C.*