



## FRIULANO Collio DOC

### UVE

Friulano

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Esposizione: sud, est e ovest.

Suolo: il terreno deriva dalla disgregazione delle marne e arenarie stratificate presenti nel sottosuolo della zona DOC Collio ed è tendenzialmente argilloso nelle zone più alte con componenti più fini nelle zone pedecollinari.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità di impianto: 4000-7000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 15-35 anni

### VINIFICAZIONE

Fermentazione: dopo una pressatura soffice, la fermentazione si svolge in tini di acciaio inox per circa 10 giorni con controllo della temperatura. Una piccola percentuale variabile di uve selezionate può trascorrere qualche ora di macerazione a freddo prima della pressatura.

Affinamento: dopo la fermentazione il vino riposa sulle fecce fini per tutto l'inverno fino al momento dell'imbottigliamento in primavera.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. All'olfatto ha buona intensità e complessità. È fragrante, invitante e fruttato, con note di fiori di prato di alta montagna ed un piacevole sentore di mandorla. Al gusto è fresco ed armonico, con buona struttura e persistenza aromatica notevole.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto come aperitivo. Formaggi stagionati e prosciutto di San Daniele, scampi, gamberetti e pesce crudo, primi piatti con verdure, pollame.

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Può affinare alcuni anni in bottiglia.

