



Friulano Collio 2018

Varietà: Friulano 100%
Tipologia: Vino bianco secco
Zona di produzione: DOC Collio - Cormons (GO)
Natura del terreno: marnoso e arenario
Altimetria media: 50 – 60 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 quintali
Epoca di vendemmia: inizio settembre
Gradazione alcolica: 13,42% vol
Acidità: 5,19 g/L
Zuccheri residui: 1,9 g/L
Fermentazione: lieviti selezionati, 12 giorni circa
Affinamento: Per sei mesi sui lieviti. 85% acciaio, 15% botte da 10 hl
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L e 1.5 L

Vinificazione:

La raccolta delle uve avviene rigorosamente a mano. Una volta trasportate in cantina, le uve intere vengono sottoposte a pressatura soffice.

Il mosto ottenuto viene decantato a freddo per 24 ore.

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

L'affinamento ha una durata di 6 mesi durante i quali vengono praticati frequenti "battonage" per rimettere in sospensione i lieviti.

Descrizione organolettica

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet è caratterizzato da complesse note floreali e di frutta secca. Il gusto è equilibrato ed elegante.

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.

