

COLLIO BIANCO ATHENA 2011

*Denominazione d'Origine Controllata
Prodotto unicamente con uve selezionate di Tocai Friulano*

Anno d'impianto: 1966, 1997

Resa per ettaro: 60 q.li

Tipologia del terreno: marne ed arenaria ("Ponka")

Sistema d'allevamento: guyot

Densità d'impianto: 4.500 / 5.500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: metà settembre 2011

Vinificazione: la vinificazione delle uve viene eseguita diraspando i grappoli e procedendo con una macerazione di 14 giorni in tino di legno.

Dopo la pressatura il vino ottenuto viene affinato per 1 anno in botte grande e successivamente, ulteriori 6 mesi in tonneau. Prodotto unicamente in confezione magnum, viene imbottigliato a mano senza filtrazione.

Epoca d'imbottigliamento: metà maggio 2013

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 13,5 vol. - acidità totale 4,60

Temperatura di servizio: 14° C

Durata prevista del vino: 8-10 anni

N.° di magnum prodotte: 500

Caratteristiche organolettiche: dorato intenso, complesso ed evoluto al naso, con sentori lievemente floreali, frutto anche della macerazione del mosto sulle bucce. Note di fiori di magnolia e ginestra, su profumi di pesca bianca matura. Pieno e caldo all'assaggio con finale appena amarognolo.

Abbinamenti: formaggi caprini, secondi di pesce particolarmente elaborati, coniglio all'ischitana, baccalà.

Eventuali sedimenti sono una conseguenza naturale dovuti alla mancanza di chiarifica e filtrazione.



*"L'origine, la vita, la tradizione.
E' il mio modo d'intendere il vino oggi.
Dedicato a nostra figlia, Athena Picech"
Alessia e Roberto*