

COLLIO FRIULANO 2013

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

Zona DOC: COLLIO, colline di Pradis a Cormons

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 2013

Vinificazione: le uve vengono diraspate e macerate per 12 ore. Fermentazione ed affinamento per 6 mesi in vasca di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Epoca d'imbottigliamento: fine aprile 2014

Dati analitici: gradazione alcolica 14 vol. - acidità totale 4,60

Temperatura di servizio: 12° C

Durata prevista del vino: 4 - 8 anni

N.° di bottiglie prodotte: 5.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: vino sapido, quasi salino, ben sostenuto dalla componente acida, con un finale ammandorlato, caldo e persistente.

Abbinamenti: in aperitivo con prosciutti locali (D'Osvaldo, San Daniele), insalata di pollo, pesci delicati

