



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Friulano D.O.C. Collio

TIPO DI VINO: Bianco secco, Collio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta delle uve avvenuta in epoca ottimale di maturazione.

VINIFICAZIONE: In recipienti di acciaio inox termocondizionati per 15-20 giorni da 16° a 20° C.

AFFINAMENTO: Stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a 12°C -15°C sulle proprie fecce fini, stabilizzazione in celle frigo prima dell'imbottigliamento.

SCHEDE ORGANOLETTICA

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Intenso, con note di frutta a polpa bianca e fiori di campo.

SAPORE: Minerale, sapido, di equilibrata freschezza e finale piacevolmente amarognolo.

ABBINAMENTO: Antipasti di pesce, prosciutto crudo, formaggi di media stagionatura, carni bianche e pollame allevato all'aperto.

SERVIZIO: Alla temperatura di 11-12°C, stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: Ben conservato al riparo dalla luce e sbalzi termici, aumenta di personalità e può durare fino a 4 anni mantenendo armonia e tipicità.

FORMATO BOTTIGLIE: Borgognotta da 0.750 L