



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.



# Friulano D.O.C. Collio 2018

**UVE:** Tocai Friulano.

**TERRENO:** tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

**VINIFICAZIONE:** in recipienti di acciaio inox termocondizionati per 20 giorni a temperatura controllata da +16° a +20° C.

**AFFINAMENTO:** stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a +12° C, stabilizzazione in celle frigo fino al momento dell'imbottigliamento.

**ALCOL:** 13,5% vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 2,00 g/l.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,80 g/l in acido tartarico.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**PROFUMO:** complesso e varietale con sentori di melone e ortica.

**SAPORE:** morbido con sensazioni minerali, sapido.

**ABBINAMENTO:** prosciutto di San Daniele, minestre e piatti di pesce (anche saporiti).

**SERVIZIO:** alla temperatura da +12° a +13° C stappato al momento.

**CONSUMO E DURATA:** ben conservato aumenta di personalità e può durare dai 3 ai 4 anni mantenendo l'armonia e la tipicità.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0.750 Litri