



azienda agricola
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Friulano D.O.C. Collio

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 almeno 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: 1,00 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 da 6 a 8 anni mantenendo l'armonia e la tipicità.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri