



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.



# Soreli Bianco Collio D.O.C.

**TIPO DI VINO:** Uvaggio, bianco secco, Collio, da uve T. Friulano – Ribolla gialla – Malvasia.

**VIGNETO:** Situato in collina a 150-180 metri s.l.m. esposizione Sud Ovest, in località Spessa di Capriva (GO) - Italia.

**TERRENO:** "Ponca", roccia marnosa di origine eocenica tipica del Collio, composta da elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot con 4.500 ceppi/ha.

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale delle uve avvenuta in epoca ottimale di maturazione, circa la terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono criomacerate in un vinificatore Ganimede. Una parte del mosto ottenuto fermenta in vasche inox termocondizionate e successivamente mantenuto sulle proprie fecce nobili, il restante fermenta in "tonneaux" e in "barrique" di rovere Slavonia naturale e di media tostatura.

**AFFINAMENTO:** Il vino affina sulle proprie fecce fini in "tonneaux" e "barrique" fino al momento dell'assemblaggio.

## SCHEDE ORGANOLETTICA

**COLORE:** Giallo paglierino intenso lucente.

**PROFUMO:** Intrigante fragranza fruttata e floreale: riconoscibili l'albicocca, la pesca, seguiti da garbati sentori di acacia, zagara e camomilla.

**SAPORE:** Fresco, senza asperità, di buona struttura con elegante persistenza aromatica ed equilibrata sapidità.

**ABBINAMENTO:** Pietanze a base di pesce, formati saporiti di media stagionatura, "flan" e sformatini di verdure.

**SERVIZIO:** Alla temperatura di 12°-14°C, stappato poco prima.

**CONSUMO E DURATA:** Ben conservato, al riparo dalla luce e sbalzi termici, mantiene armonia e tipicità per un periodo di 3-4 anni

**FORMATO BOTTIGLIE:** Borgognotta da 0.750 Litri