



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.



# Soreli Bianco Collio D.O.C.

**UVE:** Ribolla Gialla, Malvasia e Friulano.

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot ad alta intensità.

**VINIFICAZIONE:** Criomacerazione delle uve in vinificatore ganimede per 24 ore Pressatura e Flottazione con utilizzo di gas inerte Il mosto è stato fermentato per il 50% in acciaio inox termo condizionato e successivamente mantenuto per 10 mesi sulle fecce nobili, un 25 % fermentato in tonaux di rovere di Slavonia naturale e un 25% in barrique di Slavonia a media tostatura.

**AFFINAMENTO:** Successivo affinamento sulle proprie fecce di fermentazione per circa 12 -13 mesi Assemblaggio, chiarifica e filtrazione.

## SCHEDE ORGANOLETTICA

**COLORE:** giallo paglierino.

**PROFUMO:** frutta matura (specialmente albicocca), accompagnata da leggere note di vaniglia.

**SAPORE:** secco, armonico con un'elegante struttura aromatica varietale. Trasmette note di buccia di arancia.

**ABBINAMENTO:** eccellente con carni bianche arrostate (tacchino), soufflé di verdura, piatti a base di uovo. Si accompagna piacevolmente a formaggi freschi o erborinati.

**SERVIZIO:** alla temperatura da +11° a +12° C. Stappare poco prima del servizio.

**CONSUMO E DURATA:** ben conservato, aumenta di carattere con il passare degli anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0.750 Litri