



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.

# Soreli Bianco Collio D.O.C. 2018



**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 trattamento idrico buono.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** prevalenza Guyot monolaterale con 4.700 ceppi/ha, potature corte che limitano la produzione dell'uva rendendola più ricca e strutturata.

**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 tonneaux di rovere di Slavonia naturale e un 25% in barrique di Slavonia a media tostatura.

**AFFINAMENTO:** stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a +12° C, stabilizzazione in celle frigo fino al momento dell'imbottigliamento. Successivo affinamento sulle proprie fecce di fermentazione per circa 12-13 mesi Assemblaggio, chiarifica e filtrazione. La quota fermentata in legno ha volutamente fatto la fermentazione malolattica post fermentativa.

**ALCOL:** 14%

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0,50 g/l.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,60 g/l in acido tartarico.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**COLORE:** giallo paglierino.

**PROFUMO:** floreale, fruttato, con delicato sentore di acacia, banana e ananas.

**SAPORE:** secco, di ottimo corpo, armonico con un'elegante persistenza aromatica varietale.

**ABBINAMENTO:** piacevole aperitivo, con antipasti di mare, pesce alla griglia, apprezzabile con carni bianche abbinare a salse dolci.

**SERVIZIO:** alla temperatura da +10° a +12° C stappato al momento.

**CONSUMO E DURATA:** ideale consumato giovane, ben conservato aumenta di personalità e può durare dai 3 ai 4 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0.750 Litri