



## FRIULANO



<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>D.O.C. COLLIO</b>
<b>UVE'</b>	<b>100% TOCAI FRIULANO</b>
<b>GR. ALCOLICA</b>	13 % vol.
<b>ESPOSIZIONE – TERRENO</b>	<i>Uve provenienti da vigneto disposto a girapoggio secondo un orientamento Est-Ovest; il terreno è costituito da un complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
<b>ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	<i>Vigneto di circa 10 anni con forma di allevamento Guyot</i>
<b>RESA</b>	7.000 kg/ ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	<i>Dopo la pigia-diraspatura si effettua una pressatura soffice e lunga, quindi si procede con la decantazione statica a freddo del mosto. In seguito con l'ausilio di lieviti selezionati si fa fermentare il mosto per due settimane ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono sei mesi di affinamento in vasche d'acciaio, durante le quali si effettuano periodiche operazioni di batonages delle fecce fini. In primavera a seguito della filtrazione si procede con l'imbottigliamento e dopo un mese il vino viene messo in vendita</i>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<i>Di colore giallo paglierino, al naso si rivela floreale e speziato, con note di fiori bianchi, noce moscata, mandorla e nocciola; al palato risulta equilibrato, morbido, sapido e rotondo; chiude con la caratteristica nota di mandorla amara</i>
<b>ABBINAMENTI</b>	<i>Accompagnamento ideale di prosciutto crudo di San Daniele, formaggio Montasio, antipasti e primi piatti della tradizione friulana</i>