

## ***COLLIO FRIULANO***

Dati analitici 2018

Alcol	13%
Zuccheri	0,5 g/L
Acidità totale	5 g/L

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttàrs di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-est. Forma di allevamento: guyot a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1989/1993; vendemmia manuale, produzione 60 q/ha.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uve Tocai friulano 100%. Diraspatura e pigiatura soffice in pressa pneumatica. Decantazione statica a 12°C, fermentazione in acciaio a 18°C. Affinamento in acciaio 7 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia 5 mesi.

### PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note di , mela, fiore di tiglio, fiori di campo, camomilla, sambuco, crosta di pane. Gusto morbido e pieno, con equilibrata acidità, retrogusto minerale e tipicamente ammandorlato.

### ABBINAMENTO

Sposa elegantemente prosciutto San Daniele o affumicato di Cormons, primi piatti al ragù bianco, pesci al forno. Servire a 11-12°C.

### FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia Collio da 0,75 L, tappo DIAM.

Il più tipico tra i bianchi friulani. Vino morbido, grasso, di importante struttura, sulla collina di Ruttàrs acquisisce freschezza e sapidità particolari che lo rendono insolitamente elegante e longevo anche a distanza di qualche anno dalla vendemmia.

