



COLLIO BIANCO “AGNUL”

Dati analitici 2017

Alcol	13,5%
Zuccheri	0,2 g/L
Acidità totale	5,5 g/L

VIGNETO

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura soffice in pressa pneumatica. Decantazione statica a 12°C, fermentazione in acciaio a 18°C. Vinificazione separata dei vini base. Assemblaggio in precisa proporzione 6 mesi prima dell’imbottigliamento. Affinamento sui lieviti in acciaio 12 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia 12 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso e molto complesso con sfumature di erbe aromatiche, pesca, mela golden, pan tostato, frutta tropicale su sfondo minerale. Struttura importante, gusto fresco, morbido e sapido, lungo finale gradevolmente minerale.

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente primi piatti saporiti, arrosto di coniglio alle erbe fini, carni bianche in genere. Servire in ampi calici a 12-13°C.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia bordolese da 0,75 L, tappo DIAM.

Il nome “Agnul” (traduzione in friulano di Angelo) è un omaggio al fondatore dell’azienda, Angelo Pascolo. A lui è dedicato il bianco più importante, complesso, longevo della nostra cantina. Bottiglia che può durare svariati anni in cantina, è specchio fedele della collina di Ruttars: in sé esprime freschezza ed eleganza arricchite da una verve sapido/minerale che rende vivo il sorso e ricco il bouquet anche dopo 8-10 anni dalla vendemmia.

