



COLLIO BIANCO "AGNUL"

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 bilaterale a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1989/1993; vendemmia manuale, produzione 60 q/ha (=1,2 kg/pianta).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Assemblaggio di Friulano affinato in tonneau nuove di rovere Allier, Pinot bianco e Sauvignon. Diraspatura e pigiatura soffice in pressa pneumatica. Decantazione statica a 12°C, fermentazione in acciaio a 18°C. Sosta sui lieviti per nove mesi. Assemblaggio in precisa proporzione nove mesi prima dell'imbottigliamento. Ulteriore affinamento in bottiglia 18 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso e molto complesso con sfumature di camomilla, tiglio, mela golden, pera, noce moscata, frutta tropicale su fondo minerale. Corpo importante, gusto morbido e sapido, elegante freschezza, lungo finale spiccatamente minerale ed aromatico.

DEGUSTAZIONE

Servire a 12-13°C in ampi calici che permettano al bouquet del vino di aprirsi adeguatamente .

FORMATO/ANNATE DISPONIBILI

Bottiglia bordolese da 0,75 L, tappo DIAM Origine; magnum in cofanetto di legno.

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 Ruttàrs: 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.