



COLLIO FRIULANO

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttars di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud/ovest. Forma di allevamento: guyot a 8 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1989/1993; vendemmia manuale, produzione 60 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia manuale. Diraspatura e pigiatura soffice in pressa pneumatica. Decantazione statica a 12°C, fermentazione in acciaio a 17°C. Affinamento sui lieviti per 9 mesi, affinamento in bottiglia 3 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Bouquet ampio e complesso con sfumature di mela golden, fiore di sambuco, fieno, pera, camomilla, fiore di tiglio. Struttura importante, gusto pieno, morbido, sapido e spiccatamente minerale con lungo finale tipicamente ammandorlato.

ABBINAMENTO

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

FORMATO/ANNATE DISPONIBILI

Bottiglia Collio da 0,75 L; tappo DIAM.

Il più tipico tra i bianchi friulani, fedele narratore delle caratteristiche del luogo in cui cresce. Vino morbido, avvolgente, di importante struttura, sulla collina di Ruttars acquisisce freschezza e sapidità particolari che lo rendono elegante ed insolitamente longevo anche a distanza di qualche anno dalla vendemmia.