



COLLIO BIANCO “STUDIO DI BIANCO”

Dati analitici 2016

Alcol 14,8%

Zuccheri 0,5 g/L

Acidità totale 6,3 g/L

CARATTERISTICHE DEL 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 (=1,2 kg/pianta).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uvaggio di Friulano, Riesling renano, Sauvignon. Diraspatura e pigiatura soffice in pressa pneumatica. Decantazione statica a 12°C, inoculo dei lieviti selezionati, fermentazione in barriques di rovere francese. Sosta in rovere con frequenti batonnage per 11 mesi. Affinamento in bottiglia 8 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso e molto complesso con sfumature floreali, pesca, spezie dolci, incenso, resina su fondo minerale. Corpo importante, gusto pieno e sapido, elegante freschezza, lungo finale spiccatamente minerale ed aromatico. Vino con importanti capacità di invecchiamento in bottiglia.

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.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 600 bottiglie

Vino che nasce dalla condivisione del progetto “Studio di Bianco” che la storica azienda Borgo del Tiglio porta avanti dall'inizio degli anni '90. Questo progetto ha come obiettivo la realizzazione di un grande vino bianco, espressione della ponca del Collio e capace di esaltarne la finezza, la struttura e la longevità in una bottiglia in grado di sfidare il tempo. Dal 2016 siamo stati coinvolti in questa sfida. Ne siamo orgogliosi, perché con Borgo del Tiglio condividiamo la stessa idea di bianco d'autore e la convinzione che in Collio ci siano tutte le credenziali per produrre vini emozionanti e capaci di confrontarsi con i grandi bianchi del mondo.