

Friulano



ZONA DI PRODUZIONE: Collio, Comune di Cormons, Isonzo

UVE: Friulano 100%

DENOMINAZIONE: DOC Friuli – Friulano - BIO

TERRENI: di tipo alluvionale, irriguo

FORME DI ALLEVAMENTO: guyot singolo su vigneti nuovi, bilaterale su vigne vecchie

OPERAZIONI COLTURALI: coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità.

PRODUZIONE: 12.000 bottiglie

GRADAZIONE: 13,5% vol.

EPOCA DI VENDEMMIA: fine settembre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve, diraspatura delicata; raffreddamento del pigiato tramite scambiatore; sosta in vinificatore per l'intera notte a temperatura controllata; pressatura soffice tramite pressa sottovuoto; pulizia del mosto tramite flottazione. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 18°C. Mantenimento su lieviti fino a fine febbraio in botti di inox. Su un terzo, macerazione del pigiato in tino tronco conico da 24 hl per 20 giorni con lieviti indigeni. Separazione delle bucce dal vino tramite l'utilizzo del torchio tradizionale. Conservazione del vino in tino, su lieviti fino alla fine di febbraio. **Assemblaggio vini:** un terzo tino, due terzi inox, stabilità proteica tramite l'utilizzo di bentonite.

IMBOTTIGLIAMENTO: acidità totale 5,6, solforosa totale 110 ml/lt, solforosa libera 45 ml/lt (valori pre-imbottigliamento).

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: vino bianco autoctono dal colore dorato chiaro con riflessi verdognoli. Il suo profumo gradevole e delicato ricorda i fiori bianchi e frutta tropicali. Sapore pieno, armonico, con retrogusto aromatico persistente.

ABBINAMENTI: ottimo per antipasti di prosciutto crudo e primi piatti, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C