

# FRIULANO DOC COLLIO



**Vitigni:** Friulano

**Comune di Produzione:** Cormons (GO)

**Gradazione Alcolica:** 14% vol.

**Tipologia di Terreno:** Ponca (Marne ed Arenarie)

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità:** 3500 viti/ha

**Età delle Viti:** 50-60 anni

**Resa per Ettaro:** 60 qli

**Vendemmia:** a mano con accurata selezione dei grappoli, seconda decade di Settembre

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio, il 30% del vino passa 8 mesi in botti di legno Francesi con frequenti prima di essere unito al restante. Breve affinamento in bottiglia.

**Note Sensoriali:** Colore giallo intenso con riflessi verdognoli, intenso aroma di fiori e mandorla, al palato si presenta a tutto corpo con un ottimo bilanciamento di freschezza e note marine.

**Abbinamento Consigliato:** Si abbina bene con i piatti regionali a base di formaggi e prosciutto crudo di San Daniele. Buono anche l'accostamento con piatti di pesce.

**Temperatura di Servizio:** 11° - 12° C

**Grape varieties:** Chardonnay, Friulano and Sauvignon

**Municipality of Production:** Cormons (GO)

**Alcohol content:** 14% vol.

**Soil Type:** Ponca (Marls and Sandstones)

**Training system:** Guyot

**Density:** 5000 vines/ha

**Age of the vines:** 30-50 years

**Yield per hectare:** 60 quintals

**Harvest:** by hand with careful selection of the bunches, mid-September

**Vinification:** Fermentation in steel, maturation in steel with frequent bâtonnage for 8 months. Brief refinement in bottle.

**Sensory Notes:** Bright straw yellow color with golden reflections, the aroma is intense with delicate floral and citrus scents, embellished on the finish by notes of freshness. On the palate there is a beautiful freshness and intense saline minerality. Long and persistent finish.

**Recommended pairing:** It pairs well with a wide variety of fish dishes, especially risottos but the structure also allows for an excellent pairing with white meat-based main courses.

**Serving temperature:** 11° - 12° C