



FRIULANO

DOC COLLIO 2024

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1964

VARIETÀ
Tocai friulano

TERRENO
I terreni del Collio sono caratterizzati dalla ponca, un flysch eocenico (40-50 milioni di anni fa) composto da un'alternanza stratificata di marna (argilla calcarea) e arenaria. Questo suolo è friabile e ricco di minerali, ideale per la viticoltura di qualità grazie alla sua capacità di disgregarsi rapidamente e favorire l'approfondimento delle radici.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

VENDEMMIA
Manuale nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Macerazione pellicolare a freddo di 12 ore. Inoculo di lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 16 °C in contenitori di acciaio.

AFFINAMENTO
Affinamento in acciaio sui lieviti per 8 mesi con bâtonnage periodici.

ALCOOL
12,5% vol

ACIDITÀ TOTALE
4,7 g/l

TAPPO
Tecnico in sughero microgranulato.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore paglierino carico. Aroma classico di fiori di campo con note burrose. Al gusto è intenso, vellutato. Chiude con un piacevole tocco di mandorla.

ACCIUSTAMENTI GASTRONOMICI
È il vino per il prosciutto crudo di San Daniele. Da provare con frittate e risotti di erbe campo, uova e risotti con asparagi.

Da servire a 8°C - 10°C

CALICE CONSIGLIATO

