

Vino da Uve Autoctone DOC Collio

Classificazione: D.O.C. COLLIO BIANCO

Uve: rigorosamente autoctone di Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla

Zona di produzione: Dolegna del Collio

Sistema di allevamento: Guyot ad alta densità di piante

Vendemmia: Manuale

Resa: contenuta per elevarne la qualità

Vinificazione: Macerazione pellicolare a bassa temperatura (8-10°C) per qualche ora. Segue una pressatura soffice, la fermentazione viene condotta a temperatura controllata per una durata di 15 giorni circa. Ogni varietà vinifica separatamente, rimane in acciaio fino a primavera quando viene effettuata la cuvée. L'elevage continua in acciaio per altri 6 mesi, con ripetuti battonage.

Caratteristiche organolettiche: Nel bicchiere il vino appare giallo paglierino con riflessi dorati. Complesso e di ottima qualità olfattiva, al naso emergono sentori di albicocca, camomilla e note di pepe bianco che gli donano leggere nuance balsamiche. In bocca fresco, vibrante, morbido e dalle spiccate note minerali del territorio. Intenso, di corpo pieno, equilibrato e persistente. Un vino da apprezzare soprattutto in compagnia.

Accostamenti: adatto anche come aperitivo si accosta con piatti a base di pesce crudo e affumicato, ottimo con risotti e primi a base di verdure e pesce ma anche con carni bianche e pesce alla griglia.

Temperatura di servizio: 14°C



COLLIO

Denominazione di Origine Controllata

VINO DA UVE AUTOCTONE