



ATTEMS



## FRIULANO 2006

**DENOMINAZIONE:** Collio DOC Friulano in purezza

**GENERALITÀ:** Il Friulano è una delle varietà più importanti e rappresentative per il Collio. Ha da poco cambiato denominazione: da "Tocai" a "Friulano". Al naso nei suoi primi mesi di vita presenta sentori di fiori bianchi; con l'andare dei mesi il profumo diventa più speziato. Il colore è un giallo paglierino, con dei caratteristici riflessi verdi. Al gusto risulta essere un vino minerale, pieno, grasso, con finale di mandorla. E' di facile abbinamento con del pesce o delle carni bianche, ma può essere tranquillamente bevuto come aperitivo, accompagnato dal prosciutto di San Daniele.

**ANDAMENTO CLIMATICO** La primavera del 2006 è stata fredda e abbastanza piovosa, seguita da un'estate calda e siccitosa nella prima parte, fredda e piovosa nella seconda. Questo ha rallentato il normale processo di maturazione delle uve in alcuni vigneti e dunque il pH è risultato leggermente più basso della media. Buona la concentrazione zuccherina, superiore rispetto alle ultime due annate. L'inizio della vendemmia è stato anticipato di qualche giorno rispetto al 2005, ma sempre nella norma per le zone del Collio. In generale, la quantità di uva arrivata in cantina è stata leggermente minore rispetto al 2005, ma la qualità è risultata comunque ottima.



## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**PROVENIENZA:** I vigneti sono situati nella zona del Collio Goriziano.

**ALTIMETRIA:** 130 mt. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est

**TIPOLOGIA SUOLO:** Marne e arenarie di origine eocenica formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa.

**DENSITÀ IMPIANTI:** 4.500/5.500 piante per ettaro

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ VIGNETO:** Impianti del 2004



## NOTE TECNICHE:

**RESA HA:** 60 q.li

**EPOCA VENDEMMIA:** Terza decade di settembre

**CONDUZIONE:** Manuale

**CONTENITORI FERMENTAZIONE:** Vasche in inox classiche

**TEMPERATURA FERMENTAZIONE:** 18-25°C

**DURATA FERMENTAZIONE:** 15-20 gg.

**TEMPI DI MACERAZIONE:** Non c'è stata

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Non svolta

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** Vasche inox classiche

**TEMPI DI AFFINAMENTO:** 6 mesi



## NOTE ORGANOLETTICHE:

L'occhio scopre un colore giallo paglierino carico, luminoso. Il bagaglio aromatico si svela in maniera progressiva, facendo emergere dapprima lievi sentori floreali, per poi concentrarsi su aromi fruttati, con prevalenza di sensazioni legate ai frutti bianchi. Avvincente la parte gustativa, che mostra un corpo solido, cremoso nella consistenza, ben supportato dalla parte acida, con un finale che evidenzia la salinità rendendolo succoso e dotato di ottima bevibilità.

**ABBINAMENTO:** Carne bianca (pollo, coniglio, tacchino): al tegame, saltata in padella con verdure, arrosto.