



FRIULANO 2008

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 L'annata è stata favorevole dal punto di vista qualitativo. La stagione climatica è stata particolarmente piovosa nelle prime fasi vegetative, compreso il periodo della fioritura. Questo ha influito notevolmente sull'allegagione, determinando un calo nella resa dell'uva a ettaro. Al tempo stesso i grappoli radi - e le pratiche viticolo agronomiche manuali (sfogliature, cimature e pulizie dei fusti) - hanno garantito una sanità ottimale. Il mese di agosto è stato meraviglioso, caldo, ventilato. Sul finire del mese e durante tutto settembre le escursioni termiche fra la notte e il giorno hanno assicurato la complessa e intensa composizione degli elementi aromatici nell'acino. La raccolta è stata gestita in maniera tranquilla, le ottime condizioni climatiche hanno permesso di controllare perfettamente il grado di maturità di ogni varietà, e di scegliere il momento di raccolta migliore per ottenere dei vini intensi all'olfatto e nello stesso tempo complessi e corposi al gusto.



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:

Di colore giallo paglierino carico, di bella consistenza e limpidezza si presenta al naso con una grande varietà di profumi che spaziano dalla frutta esotica come pesca e ananas a note floreali come mimosa. Nella complessità degli aromi si percepisce anche una nota leggermente ammandorlata. In bocca è fine ed elegante, dotato di una notevole acidità e di un'estrema finezza ed eleganza.

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