



ATTEMS



FRIULANO 2009

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 I primi mesi del 2009 sono stati segnati dalla caduta regolare delle piogge, e da temperature moderate negli ultimi mesi. Già a partire dalla fase dell'allegagione, fase iniziale di crescita dei frutti successiva alla fioritura, nonché uno dei momenti più importanti dello sviluppo del futuro raccolto, si è riscontrato uno sviluppo equilibrato dei grappoli, una tendenza confermata anche nella fase dell'invasatura con acini piccoli, ricchi di precursori d'aroma e buona acidità. Lo sbalzo termico tra notte e giorno ha reso le uve particolarmente aromatiche e dolci. Un'ottima annata dunque, le uve arrivate in cantina sono state di altissimo livello qualitativo, dando vita a vini dotati di aromi intensi e variegati.



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: Fine 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 in inox classiche

TEMPI DI AFFINAMENTO: 6 mesi



NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista presenta un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, limpido e di bella consistenza. All'esame olfattivo rivela una grande varietà di profumi dove prevalgono sentori fruttati di pesca e ananas e floreali di mimosa. Nel finale si avverte anche una leggera nota di mandorla fresca. In bocca è caldo, morbido, elegante e avvolgente, con una bella freschezza e un corpo solido.

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