



## FRIULANO 2010

**DENOMINAZIONE:** Collio DOC

**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** Il 2010 è stata decisamente un'annata "da bianchi". L'apporto d'acqua non è mai mancato fin dalla ripresa vegetativa, proseguendo per tutta la fase di crescita e sviluppo dei germogli, la formazione delle infiorescenze e lo sviluppo dei grappoli. Ciò ha creato nelle viti un'ottima vigoria che a sua volta ha sviluppato un apparato fogliare eccezionale e molto attivo nell'elaborazione dei fondamentali precursori aromatici e nel buon equilibrio acido zuccherino delle uve. Le temperature nel periodo dell'invasatura e della maturazione non sono mai state eccessive, garantendo comunque il classico sbalzo termico notte giorno. Questo percorso ha portato a dei vini che danno particolare risalto alla componente fruttata che nel 2010 risulta molto intensa, una mineralità importante in perfetto equilibrio con la caratteristica corposità del territorio.



## 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:

**VARIETÀ:** Friulano in purezza

**RESA HA:** 60 q.li

**EPOCA VENDEMMIA:** Fine settembre

**CONDUZIONE:** Manuale

**CONTENITORI FERMENTAZIONE:** Vasche in inox classiche

**TEMPERATURA FERMENTAZIONE:** 15°C-18°C

**GRADI ALCOLICI:** 12,5% Vol.

**DURATA FERMENTAZIONE:** 15-20 gg

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Non svolta

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** Vasche inox classiche

**TEMPI DI AFFINAMENTO:** 6 mesi in inox



## NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. Dal profumo fine ed armonioso con sentori fruttati di pesca e ananas. Nel finale si avverte anche una leggera nota di mandorla fresca. In bocca è vellutato, asciutto ed avvolgente con una bella freschezza nel finale.

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