



FRIULANO 2011

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 La stagione vegetativa del 2011 è stata regolare nella ripresa primaverile, i mesi di maggio e giugno hanno avuto una piovosità regolare che ha garantito lo sviluppo omogeneo dei capi a frutto e la fioritura è avvenuta con condizioni climatiche ottimali. L'allegagione e l'accrescimento dell'acino allo stesso modo sono stati regolari con uno stato sanitario molto buono, grazie anche ad un clima asciutto. L'evoluzione della stagione è stata molto asciutta ed ha accelerato la maturazione delle uve, sanissime e ricche in aromi ed estratti. La vendemmia quindi è stata anticipata rispetto al solito ed ha avuto inizio a metà agosto; con uno svolgimento regolare e fin da subito ci ha fatto capire che i vini sarebbero stati profumati e strutturati, infatti i mosti avevano parametri da manuale e i profumi di fermentazione erano eccezionali. Le fermentazioni hanno avuto andamenti regolari, sempre a basse temperature. L'affinamento sulle fecce non è stata molto lunga perché i vini già a dicembre erano morbidi e rotondi. Appena imbottigliati i vini si esprimono già in modo eccezionale sono profumatissimi, caratterizzati da una grande personalità varietale, pulizia e struttura.



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

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: 13,5% vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 15-20 gg

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Acciaio

TEMPI DI AFFINAMENTO: 6 mesi in inox



NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con leggere venature verdognole. E' fragrante e con una vasta varietà di profumi fini ed eleganti, che spaziano dalla frutta esotica come l'ananás a note floreali di mimosa, affiancati da una leggera nota di mandorla fresca. Il gusto è fresco ed armonico, con una buona struttura e una notevole persistenza aromatica.

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