

Friulano 2012

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 STAGIONALE:

La stagione vegetativa del 2012 è partita con un leggero anticipo rispetto agli anni scorsi per alcune varietà, le più precoci, mentre per le varietà più tardive, il germogliamento ha rispettato il solito "calendario". Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Pinot Bianco, soprattutto posti alle quote più alte ed esposte hanno iniziato a germogliare l'ultima decade di marzo. Tutte le altre varietà o le stesse poste a quote più basse hanno iniziato il germogliamento dopo la prima settimana di aprile. I mesi di aprile e maggio sono stati mediamente piovosi, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media. Ciò ha garantito un regolare e costante accrescimento dei capi a frutto. Durante la terza decade di giugno hanno avuto corso le fioriture di tutte le varietà, quindi le allegagioni hanno goduto delle regolari piogge del mese. Nelle prime settimane di luglio si sono concentrate le uniche piogge del mese che hanno garantito il corretto apporto idrico per l'accrescimento dell'acino. Durante l'inviatura e la maturazione, fine luglio e agosto, le piogge non sono state abbondanti e le temperature un po' sopra la media ma comunque l'evoluzione aromatica delle uve è stata eccellente. Così alla fine di agosto è iniziata la raccolta, che si è svolta regolarmente.

TERRITORIO E 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 acciaio inox

Temperatura fermentazione: 15°C - 18°C

Gradi alcolici: 13,0% Vol.

Durata fermentazione: 15 - 20 gg

Contenitori di affinamento: acciaio inox

Tempi di affinamento: 6 mesi in acciaio inox

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino carico e luminoso. È suadente con una bella complessità aromatica, sentori di pesca e ananas con note floreali di fiori di campo e mimosa. Al palato è piacevolmente equilibrato e dotato di un'estrema finezza ed eleganza. Nel finale avvolgente e asciutto.

ABBINAMENTO:

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

