

Friulano 2013

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. È 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:

Dopo un inverno freddo e nevoso, la primavera ha visto delle temperature leggermente più basse rispetto alla media della zona. La piovosità è stata regolare e ha permesso un germogliamento omogeneo e regolare. Dalla metà di giugno le temperature sono rimaste nella media e l'evoluzione dei diversi stadi fenologici sono stati regolari. Arrivati a fine luglio, alla massima dimensione degli acini, la maturazione non ha subito eccessi di temperatura e dalla metà di agosto sono iniziate le caratteristiche escursioni termiche, giorno - notte, fondamentali per la naturale evoluzione dei precursori aromatici, così importanti per i nostri vini bianchi di assoluta eccellenza. Tutti i tipi di uve sono stati raccolti e lavorati in cantina con molte attenzioni e diverse linee di lavorazione.

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: 12,5% Vol.

Durata fermentazione: 15 - 20 gg

Contenitori di affinamento: acciaio inox

Tempi di affinamento: 6 mesi in acciaio inox

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino carico, di bella consistenza e limpidezza. È fragrante con una vasta varietà di profumi d'ini ed eleganti, che spaziano dalla frutta esotica come ananas a sentori che ricordano i fiori di campo. In bocca ha un gusto invitante, piacevolmente fresco e fragrante con una leggera nota di mandorla fresca nel retrogusto.

ABBINAMENTO:

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

