

# Friulano 2014

**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.

**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

**Durata fermentazione:** 15 - 20 gg

**Contenitori di affinamento:** acciaio inox

**Tempi di affinamento:** 6 mesi in acciaio inox

**Gradi alcolici:** 12,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

Giallo paglierino brillante, con leggere venature verdognole. Al naso è fine e armonioso con una grande varietà di profumi che spaziano dalla frutta esotica a richiami di pesca e note floreali come mimosa. Avvincente la parte gustativa, che mostra un corpo elegante e una complessità fruttata e speziata. Nel finale un suadente retrogusto di mandorla e di sensazioni minerali.

**ABBINAMENTO:**

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

