

Friulano 2015

DENOMINAZIONE:

Collio DOC

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

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:

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: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino carico, di bella consistenza e limpidezza. Al naso si presenta con una grande varietà di profumi che spaziano dalla frutta esotica come pesca e ananas a note floreali come mimosa. Nel finale una leggera nota di mandorla fresca. Il gusto è fresco e armonico, con una buona struttura e una notevole persistenza aromatica.

ABBINAMENTO:

Si presta ad accompagnare arrosti di carne bianca di pollo, coniglio e tacchino insieme a verdure spadellate.

