



COLLIO

FRIULANO, SAUVIGNON, PINOT GRIGIO

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice in pressa a polmone (criomacerazione per ore a +5° della base Tocai friulano), decantazione a freddo del mosto, in prefermentazione, controllo termico di fermentazione a 18/19°, assemblaggio dei tre vini nuovi nella primavera che segue la vendemmia, per consentirne un perfetto amalgama già in pre-imbottigliamento.

WINEMAKING

Soft-crushing in a pneumatic press - the Friulano base is given low-temperature skin contact at +5°C - followed by removal of the must from the lees at low temperatures and fermentation at a controlled temperature of 18/19°C. The three new wines are blended in the spring after the harvest to ensure perfect harmony right from the pre-bottling stage.

CARATTERE

Profumo intenso, con note di mela e lievito, fiori di campo e complessità aromatiche derivanti dalle caratteristiche varietali di provenienza, armonizzate in affinamento sia nella vasca inox che in bottiglia. Mediamente elevata l'alcolicità naturale, in perfetta armonia con l'acidità.

DESCRIPTION

Pervasive, well-defined apple, yeast and spring flowers aromatics from the three varieties of origin are beautifully orchestrated by stainless steel maturation and bottle ageing. The fairly high natural alcohol is nicely offset by acidity.

ABBINAMENTI

Vino da meditazione, che può abbinarsi comunque molto bene a piatti a base di funghi o pesce, insaccati vari, formaggi di media stagionatura, minestre.

FOOD MATCHINGS

A meditation wine that can also be savoured with mushroom or fish-based foods, sausages of various kinds, moderately mature cheeses and soups.