



COLLIO FRIULANO

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice in pressa a polmone e decantazione a freddo del mosto in prefermentazione, controllo termico di fermentazione a 18/19°.

CARATTERE

Profumo floreale, fine, con caratteristica nota di mandorla amara, morbido al palato, vellutato e persistente al contempo. Le note di marcata e mineralità si esprimono compiutamente dopo un periodo di affinamento di media durata, non solo nelle vasche d'acciaio inossidabile in cantina termocondizionata ma anche in bottiglia.

ABBINAMENTI

Prosciutto crudo di San Daniele o di Cormòns, antipasti magri, affettati in genere, formaggio Montasio giovane o Latteria di Bognano Cormòns.

WINEMAKING

Soft-crushing in a pneumatic press followed by removal of the must from the lees at low temperatures and temperature-controlled fermentation at 18/19°C.

DESCRIPTION

Delicately floral aromatics with a waft of bitter almonds, soft on the palate, velvet-smooth and long lingering. The wine's distinct minerality emerges fully after moderately long ageing, first in stainless steel tanks in a temperature-controlled cellar and then in bottle.

FOOD MATCHINGS

Prosciutto crudo (air-dried ham) from San Daniele or Cormòns, lean starters, cold cuts of all kinds and fresh Montasio or Latteria di Bognano Cormòns cheese.