



Friulano

DOC Collio 2023



Vinificazione

Diraspatura grappoli, macerazione a freddo 18-24 ore. Pressatura soffice meno di una atmosfera, pulizia per decantazione. Grazie alla grande qualità delle uve, rimane su tutti i lieviti circa 30 cm per 7 mesi. Bâtonnage solo nel primo periodo. Primo imbottigliamento a Pasqua con la luna favorevole, in vendita da maggio.

Vino

L'uva di Tocai Friulano è autoctona e tipica delle nostre zone. Tutte le uve sono coltivate su una singola collina rivolta ad est, risponde alla definizione di Cru. Il Friulano è color giallo paglierino. Al naso, la tipicità di mandorla si sposa con profumi floreali e di fieno. In bocca le note morbide della glicerina si sposano con la nota alcoolica e avvolge piacevolmente il palato.

Accostamenti

Antipasti a base di prosciutto crudo di San Daniele o Sauris. Consigliato con i primi piatti, come rotolo di radicchio, ottimo l'accostamento con le zuppe, meglio se sono le tipiche del Friuli o della Venezia Giulia, come la Jota. Sorprendete con i piatti piccanti, come aglio olio e peperoncino: riduce il piccante in bocca grazie agli spiccati polialcoli.

UVA

Tocai Friulano, 2 cloni

DOC

Collio

TERRENO

Collinare ~100m slm
Ponca - Marna Arenaria

ETÀ VIGNA

15 anni Cru Zabura

RESA VIGNA

65 quintali ettaro

ALLEVAMENTO

Guyot con un solo capo a frutto

DENSITÀ IMPIANTO

5.500 piante ettaro

VENDEMMIA

Raccola a mano con selezione dell'uva



Nel bicchiere
a 10-12°C

Parametri tecnici

ALCOL	12,87 %
ACIDITÀ	4,96 %
ESTRATTO SECCO	20,9 g/l
ZUCCHERI RESIDUI	0,75 g/l