

Friulano

Collio

Denominazione di Origine Controllata

**Denominazione**

DOC Collio

Vitigno

100% Friulano

Area di produzione

Friuli-Venezia Giulia

Composizione del suolo

Cosidetta "Ponca" composta da marna e argilla

Raccolta e vinificazione

Raccolta manuale delle uve; diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione a 16°C in serbatoi di acciaio inox; imbottigliamento dopo maturazione sulle fecce fini per 6 mesi.

Dati analitici

Alcol: 13,00 % vol

Note degustative

Colore giallo paglierino

Al naso, vino fine con profumi di fiori di campo e frutta bianca, mandorla e pepe bianco.

Al palato, buona struttura, note fruttate combinate con una moderata acidità, buon sapore con un finale deliziosamente lungo e mandorlato.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto con antipasti leggeri, prosciutto di San Daniele, carni bianche, pesce crudo e minestre in brodo.

Temperatura di servizio

Servire a 8-10 °C