



COLLIO FRIULANO AMANI

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Farra e San Floriano

VITIGNO

Friulano

TERRENO

Collinare. Costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino dal riflesso verde luminoso. Intenso profumo di fiore di mandorlo, arricchito da note floreali di biancospino e camomilla e da un piacevole fondo vegetale. Gusto morbido e avvolgente, fresco e sapido. In finale lascia una piacevole persistenza.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l

