



COLLIO FRIULANO

Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Composición varietal
Friulano

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
Después de la cosecha, las uvas se separan del raspón. El jugo y la pulpa pasan por una maceración en frío, luego un ligero prensado que permite la separación de las pieles. El 15% del mosto se fermenta en barricas de roble, el 85% restante en tinajas de acero. Sucesivamente, el vino se deja reposar unos ocho meses sobre lías y algunos meses en botella.

Características
Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aroma intenso, caracterizado por una gama aromática en la que destacan las flores silvestres y la flor del almendro, con notas de espinillo blanco y manzanilla. Sabor envolvente, intenso, estructurado y refinado, con un gran equilibrio entre estructura y acidez.

Formato de botellas
0,75 l - 1,5 l

