

Broy

BIANCO COLLIO

TECNICA DI VINIFICAZIONE,

Le uve di Friulano e Chardonnay vengono parzialmente appassite in fruttaiia tramite aria ventilata che ha un'umidità prossima allo 0 e temperatura di 6 – 8 °C, mentre il Sauvignon viene separatamente pressato dopo breve macerazione e raffreddato per bloccarne la fermentazione. Quando la concentrazione delle uve ha raggiunto il livello desiderato si procede all'unione dei mosti ed alla fermentazione in acciaio. L'affinamento sulla feccia nobile prosegue fino all'estate cui segue l'imbottigliamento prima dell'inizio della vendemmia successiva.

VINO

Colore paglierino saturo dai tenui riflessi verdi. Profumo intenso e persistente, ricordi di frutta tropicale matura, miele d'acacia, scorza d'arancia e fiori gialli. Corpo potente e lungo, morbido e caldo, ma bilanciato da piacevoli note di freschezza e mineralità.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: piatti della grande cucina, pesci al forno o con salsa: vellutate, risotti con tartufo e formaggi di media stagionatura.

Cucina friulana: boreto di canoe (cicale di mare) e "toc in braide" con torcione di foie gras.

DA UVE

Friulano (50%),
Chardonnay (30%),
Sauvignon (20%)

CLASSIFICAZIONE

Bianco DOC

ZONA DOC

Collio

COMUNI DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio
e Cormòns

RESA UVA

80 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot uni e bilaterale

DENSITA' DI IMPIANTO

4.500 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Settembre

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol. circa



Temperatura
di servizio:
10-12°C

