

L'UVAGGIO

COLLIO BIANCO

D.O.C. COLLIO



ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto è a Pradis, zona collinare di Cormòns particolarmente vocata alla viticoltura, ad una altitudine di 70 metri sul livello del mare.

VITIGNO

Tre varietà autoctone: 75% Tocai friulano, 20% Malvasia e 5% Ribolla gialla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

PRODUZIONE MEDIA

40/50 hl per ettaro

VENDEMMIA

Manuale, a metà settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo, spremitura soffice. Le uve dei singoli vitigni vengono vinificate in purezza. Parte dei mosti fermenta in serbatoi in acciaio a temperatura controllata di 18 gradi circa per tutta la fermentazione mentre una piccola parte fermenta in barriques. Affinamento per 10 mesi circa sui lieviti.

IMBOTTIGLIAMENTO

Prima della vendemmia successiva

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di caratteristico color giallo paglierino intenso dai particolari riflessi dorati, il profumo è molto complesso con sentori di mela, mandorla, salvia, acacia, cedro, con una buona mineralità. In bocca, secco, sapido con un finale morbido, lungo e caldo con una bella persistenza.

ACIDITÀ

5,6 g/l

GRADAZIONE

14% vol.

ABBINAMENTO

Adatto sia a piatti di pesce, anche crudo, sia a secondi piatti più saporiti

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

12° - 14°C

MAGNÁS