



LINEA CLASSICA

FRIULANO – Doc Collio**DATI ANALITICI GENERALI:****Vigneto:** situato nel Comune di Dolegna del Collio**Tipo di terreno:** Marne ed Argilla**Vitigno:** Friulano**Forma di allevamento:** Cappuccina, Guyot**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione.

La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa cinque mesi mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con caratteristici riflessi verdognoli ed un profumo personale, con delicato aroma e sentore di mandorla. Il sapore è pieno, di corpo, asciutto ed armonico.

ULTERIORI INFORMAZIONI:**Abbinamenti:** eccellente fuori pasto, è il classico vino da aperitivo.

Sulla tavola si accosta egregiamente a piatti di pesce, ma anche a grigliate di carni bianche. Particolarmente adatto ad accompagnare il prosciutto crudo di San Daniele, anche quando leggermente affumicato.

Longevità: 4-5 anni.**Temperatura di servizio:** 11-12°C.

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



FRIULANO – Doc Collio

