



SAN FLORIANO DEL COLLIO

COLLIO FRIULANO *Valeris*



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco a Denominazione di origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio Località Bivio, Località Valerisce

SUPERFICIE VITATA: Ha 1,25

UVE: 100 % Tocai Friulano

TERRENO: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

RESA PER ETTARO: 70 – 80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, doppio capovolto con viti di età superiore ai 40 anni

VENDEMMIA: Manuale, entro la seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE: Diraspigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica, del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili "sur lie" in serbatoi di acciaio con periodici batonnage per almeno quattro mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 – 13,50 % vol. (a seconda dell'annata)

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: Fine, intenso, persistente e floreale

SAPORE: Secco, morbido con netto sapore di mandorla amara

ACCOSTAMENTI: Eccellente fuori pasto, nel Collio è il classico vino da aperitivo; ottimo sugli antipasti, minestre asciutte e in brodo, accompagna il salame e gli insaccati in genere come pure il prosciutto crudo locale anche se affumicato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C