



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