



COLLIO BIANCO

Stare Brajde



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco a Denominazione di origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio – Località Uclanzi, Località Bivio

UVE: Uvaggio: Connubio di Tocai Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla

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

RESA PER ETTARO: 60 – 70 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, doppio capovolto

VENDEMMIA: Manuale, entro la terza decade di settembre

VINIFICAZIONE: Diraspigiatura e macerazione pellicolare delle tre tipologie di uve per 12 ore a temperatura di 10 °C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto.

Fermentazione alcolica in tonneaux di rovere per 8-10 giorni. Da fine fermentazione, affinamento sulle fecce nobili “sur lie” in tonneaux di rovere con continui batonnage fino all’imbottigliamento. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 – 13,5% vol. (a seconda dell’annata)

COLORE: Giallo paglierino che si arricchisce di delicati riflessi dorati con l’invecchiamento

PROFUMO: Delicato, con eleganti note fruttate e di mandorla, crosta di pane e burro, che con il tempo diventano sempre più speziate

SAPORE: Elegante nella struttura con equilibrato rapporto tra morbidezza ed acidità

ACCOSTAMENTI: Può accompagnare primi piatti sapidi quali minestrone di legumi, piatti di carne bianca e pesce alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C

LONGEVITA’: 10 anni dalla vendemmia