



# 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 tonneau di rovere per 8-10 giorni. Da fine fermentazione, affinamento sulle fecce nobili “sur lie” in tonneau 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