



COLLIO FRIULANO

UVE UTILIZZATE:

100% Friulano

**FORMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITÀ D'IMPIANTO:**

guyot 5000 ceppi per ettaro

**MODALITÀ ED EPOCA
DI VENDEMMIA:**

*manuale, durante la seconda
decade di settembre*

ZONA DI PRODUZIONE:

*comune di Cormons (Gorizia) in
Località Zegla nel cuore della zone d.o.c.
Collio ad un'altitudine di 90mt s.l.m.
I filari sono orientati lungo la direzione
nord-sud per avere una omogenea
esposizione al sole.*

**CARATTERISTICHE
DEL TERRENO:**

*i terreni presentano giacitura c
ollinare e sono costituiti da marne
arenarie di origine eocenica, in
dialetto locale chiamate "ponka".*



VINIFICAZIONE:

*dopo la pressatura soffice il mosto
ottenuto viene decantato solo con l'aiuto
del freddo. La fermentazione avviene in
vasche d'acciaio a temperatura controllata
per ottimizzare le caratteristiche
organolettiche del vino che si otterrà.*

**NOTE OLFATTIVE
E DEGUSTATIVE:**

*gusto pieno con lievi note erbacee e ricordi
di uva matura sapore rotondo morbido
pieno e vivace, ben strutturato e di lunga
persistenza, buona acidità e tenore
alcolico.*

**ABBINAMENTO
ENOGASTRONOMICO:**

*si accompagna bene con antipasti magri,
il prosciutto crudo, le minestre in brodo
e le carni bianche.*

**AZIENDA AGRICOLA
& VIGNETI**

*Località Zegla n°10
Cormons (GO)
T&F +39 0481 61177
info@colleduga.com
www.colleduga.com*