



COLLIO FRIULANO

UVE UTILIZZATE:

Friulano

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO:

3500-5200 ceppi per ettaro

**MODALITÀ ED EPOCA
DI VENDEMMIA:**

manuale, settembre

ZONA DI PRODUZIONE:

*Comune di Cormons (Gorizia) nelle
località Zegla, Novali e Russiz, nel
cuore delle zone D.O.C. Collio*

**CARATTERISTICHE
DEL TERRENO:**

*i terreni presentano giacitura collinare
e sono costituiti da marne arenarie
di origine eocenica, in dialetto locale
chiamate "ponca"*



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 profumo di fiori di acacia, con
caratteristica nota di mandorla amara;
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 COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN

34071 ZEGLA N. 10 CORMONS (GO) ITALIA - TEL/FAX +39 0481 61177 - P. IVA 00461520314