



## 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