

# Collio Friulano

Collio DOC 2012

Colle Duga

Il Collio Bianco Doc Colle Duga è un vino bianco secco ottenuto dall'armonica fusione dei vitigni originari vinificati in purezza. La denominazione, Colle Duga, deriva dall'antico nome della collina ereditata dai padri, vocata per la viticoltura di pregio che si estende per circa 9 ettari oggi nelle sapienti mani di Damian Princic. Un vino dalla struttura eccellente.

## CARATTERISTICHE

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo                 |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco                |
| <b>Disciplinare</b>          | Collio                |
| <b>Denominazione</b>         | DOC                   |
| <b>Annata</b>                | 2012                  |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia                |
| <b>Regione di produzione</b> | Friuli-Venezia Giulia |
| <b>Localizzazione</b>        | Cormons               |
| <b>Vitigno</b>               | Friulano 100%         |
| <b>Gradazione</b>            | 13.50 % vol.          |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)    |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Colore</b>                  | Giallo paglierino   |
| <b>Gusto</b>                   | Gusto pieno con lievi note erbacee e ricordi di uva matura. Sapore rotondo morbido, pieno, vivace ben strutturato e di lunga persistenza. Buona acidità e tenore alcolico |
| <b>Profumo</b>                 | Particolare, delicato in cui spiccano le note di frutta matura  |
| <b>Abbinamenti</b>             | Antipasti di magre, antipasti di prosciutto   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 13° C   |

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Altitudine</b>        | 90 m   |
| <b>Tipologia terreno</b> | Marne arenarie di origine eocenica, in dialetto ponka  |
| <b>Allevamento</b>       | Guyot  |
| <b>Densità impianto</b>  | 5.000 ceppi per ettaro   |
| <b>Epoca vendemmia</b>   | Seconda decate di settembre  |
| <b>Tipo raccolta</b>     | Manuale  |
| <b>Vinificazione</b>     | Dopo la pressatura soffice il mosto ottenuto viene decantato solo con l'aiuto del freddo   |
| <b>Maturazione</b>       | La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata per ottimizzare le caratteristiche organolettiche del vino che si otterrà |