

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

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Collio

Denominazione DOC

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Friuli-Venezia Giulia

Localizzazione Cormòns

Vitigno Friulano 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino

Gusto 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

Profumo Particolare, delicato in cui spiccano le note di frutta matura

Abbinamenti Antipasti di magre, antipasti di prosciutto

Temperatura di servizio 13° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 90 m

Tipologia terreno Marne arenarie di origine eocenica, in dialetto ponka

Allevamento Guyot

Densità impianto 5.000 ceppi per ettaro

Epoca vendemmia Seconda decade di settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Dopo la pressatura soffice il mosto ottenuto viene decantato solo con l'aiuto del freddo

Maturazione La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata per ottimizzare le caratteristiche organolettiche del vino che si otterrà