

Andritz Bianco

Collio DOC 2012

Surm

L'Andritz Bianco Collio Doc Surm è frutto di estetica e precisione, cura maniacale e passionalità. Laboriosità e metodo unite al sapiente utilizzo del legno. La bacca qui ha dato il suo massimo sciogliendo in Andritz la mineralità di questi pendii cesellati ed il frutto maturato durante le notti d'estate. Il risultato impressiona: è pura forza, carattere, eleganza. Cura infinita della mano nella scelta dei grappoli, colti a perfetta maturazione. Insistenza pura. Saper aspettare!

Andritz è il luogo delle origini e della memoria, il paese della Stiria austriaca da cui i padri dei padri si mossero, più di un secolo fa, per mettere le loro radici in Collio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Collio
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Cormons
Vitigno	Friulano 60% ;Ribolla Gialla 20% ;Malvasia 20%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato al bicchiere si presenta con una bella fluidità
Gusto	E' armonico ed intenso e ripercorre le sensazioni olfattive con una lunghissima persistenza ed un piacevole retrogusto
Profumo	Intensi ed eleganti di frutta esotica matura, nocciola e vaniglia che si fondono assieme in una calda e soave sensazione
Abbinamenti	Zuppe di verdura, zuppe di pesce
Temperatura di servizio	12° C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Guyot
Densità impianto	3.500 per ettaro
Età ceppi	35 anni
Resa per ettaro	55 hl/ha
Epoca vendemmia	A second del vitigno
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	La raccolta delle uve è manuale. Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto

fermenta in botticelle di rovere.

Maturazione Permanenza sui lieviti per 10 mesi con frequenti batonnage

Affinamento In bottiglia