

Andritz Bianco

Collio DOC 2012

Sturm

L'Andritz Bianco Collio Doc Sturm 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 Cormòns

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 diraspatte 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