Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Subida di Monte

Friulano

Collio Doc

Proprietà	Agrotech - famiglia Scarpa
Inizio attività	1970
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	9
BTG prodotte	48.000



FRIULANO

Vino bianco

Codice 69580

Annata 2023
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Collio
Vitigni Friuliano

Formato

Altri formati

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Friulano 100%
Vinificazione Diraspapigiatura, decantazione statica del mosto per circa 20 ore a 10° e fermentazione con controllo della temperatura a 16-18° in serbatoi d'acciaio. Il vino dopo il travaso rimane sulle fecce fini per circa 6 mesi.
Suolo Flysch costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica.
Abbinamento Adatto ad antipasti magri (prosciutto crudo), minestre in brodo o asciutte e piatti a base di pesce.
Vista Giallo paglierino carico, con qualche riflesso verdognolo
Olfatto Profumo delicato, ha sentori di fiori e mandorla amara;
Gusto Al gusto è strutturato, asciutto e sapido, con un gradevole retrogusto amarognolo.
Sistema di allevamento Guyot unilaterale.
Sesto d'impianto 7.000 viti per ettaro.
Vendemmia Uve raccolte e selezionate a mano.
Epoca di vendemmia Prima decade di settembre.
Temperatura di servizio 6°C-8°C