

Friuli Venezia Giulia | Subida di Monte

Fuart

Collio Doc



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



FUART

Vino bianco

Codice 69594

Annata 2021

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Collio

Vitigni Friulano

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Friulano 100%

Vinificazione Breve macerazione pellicolare, pressatura soffice, chiarificazione per decantazione, inizio fermentazione alcolica in vasche di cemento, travaso in tonneau di rovere francese per completare la fermentazione alcolica.

Suolo Flysh di Cormons denominato "Ponca", terreno ricco di sali e microelementi. Impasto di marna e arenarie stratificatesi nel corso di millenni.

Abbinamento Antipasti, piatti di carne bianca e pesce alla griglia.

Vista Giallo paglierino carico.

Olfatto Profumo intenso e ampio con sentori agrumati e minerali.

Gusto Di grande struttura, caldo e ben bilanciato da un'ottima freschezza. Grande persistenza.

Affinamento Fermentazione malolattica e sosta sui lieviti in tonneau per 7 mesi.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale.

Sesto d'impianto 7.000 viti per ettaro

Vendemmia Uve raccolte e selezionate a mano.

Epoca di vendemmia Fine agosto e prima decade di settembre.

Temperatura di servizio 10°C-12°C