

FRIULANO DRAGA 2023

Scheda tecnica

Qualifica: *Friulano Doc Collio Draga*

Vitigno: 100% T. Friulano (autoctono)

Riconoscimento: Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del Collio

Terreno: collinare, costituito da strati di marne argillose e pietra arenaria, chiamata localmente "ponca"

Altitudine: 230 mslm

Età del vigneto: 69 anni

Tipo di potatura: doppio capovolto

Vendemmia: manuale

Epoca di vendemmia: inizio settembre 2023

Lavorazioni nel vigneto: no uso di erbicidi/diserbanti

Vinificazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata e pigiata delicatamente, raffreddata a 8-10 gradi e posta a macerazione in contatto con le bucce per 24 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodichè inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile con le temperature controllate da 16 a 18 gradi. Segue la maturazione di circa 7 mesi in contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento in botti di acciaio sempre a temperatura controllata. Il vino viene filtrato. Segue l'affinamento in bottiglia.

Varie: stabilizzato naturalmente

Aspetto visivo: colore giallo paglierino

Note olfattive e gustative: bouquet floreale e fruttato con sentore di fiori bianchi, frutti esotici. Gusto ampio e minerale, fresco, vivace, piacevolmente armonico e tipico retrogusto di mandorla.

Abbinamenti gastronomici: perfetto come aperitivo, ideale a piatti di pesce fresco, carni bianche, affettati come prosciutto crudo, formaggi ecc.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 12 C°

Annotazioni: l'eventuale deposito è dovuto al processo di stabilizzazione naturale