

MUSIC

# COLLIO FRIULANO

*Villa De Randis*



**CLASSIFICAZIONE:** Vino Bianco a Denominazione di origine Controllata

**NOME COMMERCIALE:** FRIULANO Villa de Randis 2018

**ZONA DI PRODUZIONE:** Collio

Comune di San Floriano del Collio, Località Bivio

**SUPERFICIE VITATA:** Ha 0,6

**UVE:** 100 % Tocai Friulano selezionate da un vigneto storico di proprietà familiare.

**TERRENO:** Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

**RESA PER ETTARO:** 60 q.li

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cappuccina con viti di età superiore ai 50 anni

**VENDEMMIA:** Manuale, entro la seconda decade di settembre

**VINIFICAZIONE:** Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 20 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 10-15 giorni a temperatura controllata di 18 °C. Affinamento sulle fecce nobili "sur lie" in serbatoio di acciaio con periodici batonage per almeno sei mesi. Imbottigliamento nel mese di luglio successivo alla vendemmia.

Affinamento di 5 anni in bottiglia prima di essere rilasciato sul mercato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,50 % vol.

**COLORE:** Giallo paglierino marcato con riflessi verdognoli

**PROFUMO:** Fine ed intenso con note di frutta matura e fieno

**SAPORE:** Secco ed incisivo, con netto sapore di mandorla con una chiusura piacevolmente sapida.

**ACCOSTAMENTI:** Eccellente con primi piatti saporiti, salumi ed insaccati in genere, come pure in abbinamento a formaggi freschi e stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 – 14 °C