ACQUISTATO IL .....

Friulano Riserva Collio DOC "Zio Romi" 2012



Il Friulano elevato al quadrato

Il friulano è un vitigno che gioca sulla potenza in bocca, dove predominano le componenti di struttura, è un?uva a bacca bianca che più di altre beneficia dell?affinamento, periodo in cui i precursori aromatici arricchiscono i tratti varietali del vino.

Questo Friulano Riserva Collio DOC ?Zio Romi? 2012 rappresenta un elogio all?invecchiamento, dal cuore di una denominazione molto importante per qualità e quantità di vini prodotti. Di colore oro lucente, al naso emergono in maniera diretta e potente i caratteri varietali del vitigno; la bocca è morbida ed elegante, con una struttura così grande da far invidia a tanti vini rossi. Zegla è il nome di una collina friulana i cui dolci pendii scendono fino al confine sloveno, famosa per avere un terreno particolarmente adatto alla produzione di vini bianchi. Qui, da quattro generazioni, vive la famiglia Keber, il cui nome è indissolubilmente legato alla produzione di vini di eccezionale qualità, la cui fama è ormai riconosciuta in tutto il territorio italiano. Una cantina di grido, che interpreta la produzione di vini bianchi alla luce della classica filosofia friulana secondo cui, al pari dei rossi, questi beneficiano dell'affinamento prolungato in cantina. E dobbiamo essere onesti dicendo che, dopo aver degustato il Friulano Riserva Collio DOC ?Zio Romi? 2012, non possiamo che essere concordi con questa visione. Un Friulano al quadrato, davvero in perfetta forma, che siamo felici di proporti all?apice dell?affinamento.

La Vigna

Terreno	Marnoso
Esposizione	Sud, Est, 100m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Tocai Friulano 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	12-14°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Sia come aperitivo che con primi piatti a base di verdure. Perfetto con carni bianche e piatti di pesce dalle preparazioni importanti
Vinificazione	Le uve rimangono a contatto con le bucce per 24 ore; la fermentazione è spontanea, e avviene a temperatura controllata. Il vino viene poi affinato su lieviti per 24 mesi, imbottigliato, ed affinato per altri 8 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato
Sensazioni	E? un elogio all'invecchiamento; alla vista si presenta con uno splendido colore oro lucente. Il naso esprime i caratteri varietali del vitigno in modo intenso e netto, con note di salvia essiccata, pietra focaia e sentori minerali. In bocca ha un ottimo corpo, dove morbidezza ed eleganza convivono dando grande soddisfazione al palato

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821