ACQUISTATO IL .....

Friulano Collio DOC 2014

Un ottimo Friulano

Di un bel giallo paglierino carico, il Friulano di Vosca è un bianco decisamente invitante. Stimola i sensi, con i suoi profumi minerali e l'assaggio corposo e appagante. Come diceva una famosa pubblicità non lo bevo perchè....non so perchè! E allora, provalo subito!

Siamo abituati a pensare al Collio friulano come a una zona opulenta, terra di grandi vini. Ma i tempi in cui il vino valeva meno di frumento e mais, e fare il contadino era una battaglia quotidiana, non sono così lontani. Ancora negli Anni 60 due braccia in più o in meno facevano la differenza. Francesco Vosca, che allora era appena un bambino, ricorda con orgoglio le giornate passate nei campi a zappare. Oggi Francesco guida l'azienda con lo stesso spirito, aiutato dalla moglie Anita e dai figli Gabriele ed Elisabetta. Una piccola realtà a conduzione famigliare, 8 ettari a cavallo delle DOC Collio e Friuli Isonzo, per circa 15.000 bottiglie l'anno. I vitigni sono quelli tipici della zona, con le principali varietà internazionali (chardonnay, riesling, sauvignon, pinot grigio e cabernet franc) accanto a quelle locali (friulano, malvasia e picolit), e la produzione è concentrata principalmente sui vini bianchi.

La Vigna

Terreno	Marnoso (ponca)
Esposizione	Sud/Sud-est, 150 m s.l.m.
Allevamento	Cappuccina
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Friulano 100%
Gradazione	13,1% vol.
Temp. Servizio	12°-14°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Pesci pregiati, formaggi, affettati, minestroni, risotti, ottimo come aperitivo.
Vinificazione	In bianco con immediata refrigerazione del mosto, successiva ad una lieve pressatura. Segue la decantazione, quindi il travaso e la fermentazione a temperatura controllata.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso; al naso presenta il tipico aroma dalle note di fiori d'acacia e lieve profumo di mandorla; in bocca è essenzialmente rotondo e persistente con delicato retrogusto di mandorle amare e aumento progressivo di aromi fruttati.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821