ACQUISTATO IL .....

Friulano Friuli DOC 2016



Zaglia ha fatto centro!

Un'interpretazione davvero centrata quella di Zaglia: un Friulano bello, minerale, con accenni fruttati e bocca di ottimo corpo. Interpreta al meglio le caratteristiche del territorio e del vitigno, e, anche senza affinamento in legno, ha una capacità di invecchiamento di 2-3 anni. Decisamente da provare!

Situata nei dintorni pianeggianti di Precenicco, senz?ombra di dubbio Zaglia è una di quelle cantine in grado di interpretare il proprio territorio. Fondata sul finire degli anni sessanta da Aldo Zaglia, a partire dagli anni ottanta, la cantina ha conosciuto una fase di ammodernamento ed evoluzione grazie al figlio Giorgio, attuale proprietario ed enologo della cantina. Con un impatto ambientale ridotto al minimo, le tenute Zaglia si estendono su circa 30 ettari di pianura e dispongono di un accogliente agriturismo, dove l?ottimo vino Zaglia non può che divenire l'accompagnamento ideale per una piacevole cenetta.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord-Sud, 8 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Friulano 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Si adatta molto bene con gli antipasti, prosciutto crudo in particolare, minestre leggere, con il pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.
Vinificazione	In bianco classica con pressatura soffice, refrigerazione e decantazione statica delle parti in sospensione , travaso del mosto pulito, fermentazione a temperatura controllata (circa 17°C) con l?aggiunta di lieviti selezionati che permettono un regolare svolgersi dei processi fermentativi. L?uva di tocai si presta alla vinificazione con criomacerazione, che si ottiene prima della pressatura mantenendo a contatto le bucce con il mosto a temperatura controllata (10-12°C) per un tempo di circa 12 ore. Questa pratica permette l?estrazione dei precursori aromatici tipici del tocai e si effettua su parte delle uve.
Sensazioni	Bello, minerale e accenni fruttati, bocca di ottimo corpo e buona struttura

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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