



ACQUISTATO IL .....

Friulano "Valeris" Collio DOC 2025

2025

## Il Friulano che conquista



Svinando

Valeris, Collio DOC di Cantina Muzic è un vino che incanta per finezza ed eleganza, unite alla mineralità tipica del vitigno Friulano. Da vigneti situati nel comune di San Floriano del Collio, in particolare nelle località di Bivio, Valerisce e Asci, un territorio caratterizzato da un clima fresco e ventilato, con forti escursioni termiche tra giorno e notte. Condizioni queste che favoriscono una maturazione ottimale delle uve. I terreni sono qui costituiti da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica, ricchi di minerali che conferiscono al vino caratteristiche uniche. Il Friulano, vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia, si distingue per la sua versatilità e la sua capacità di adattarsi a differenti climi e terreni. La vendemmia manuale avviene entro la seconda decade di settembre. La vinificazione di Valeris ha inizio con la diraspatura delle uve, sottoposte a una macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura controllata. Questo processo permette di estrarre dalle bucce i profumi e gli aromi più delicati. Segue una pressatura soffice e la pulizia del mosto ottenuta per decantazione statica. La fermentazione alcolica avviene in acciaio, a temperatura controllata per preservare la freschezza e la vivacità del vino. Un affinamento sulle fecce nobili, ossia "sur lie", in serbatoi di acciaio per almeno quattro mesi completa il processo di vinificazione, conferendo al vino complessità e armonia. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso regala profumi intensi e persistenti. Spiccano i richiami floreali, come acacia e fiori bianchi, uniti a delicate note di frutta a polpa bianca, come pesca e pera. Su tutto, poi, cenni di agrumi, come lime e cedro, e sfumature minerali che donano al vino un carattere fresco e raffinato. In bocca, il Valeris conquista con la sua eleganza e la sua mineralità. La struttura media, ben bilanciata dall'acidità vivace, regala un sorso piacevole e armonico. Si abbina bene ad antipasti a base di pesce o verdure. Perfetto con primi piatti leggeri, come risotti o insalate di pasta, e secondi, sempre a base di pesce, di mare o di lago.

Ad un Bivio fra la strada che salendo da Gorizia raggiunge la vetta di San Floriano del Collio e quella che scende verso il Preval, si trova l'azienda Muzic, di Ivan e di Orieta, nonché dei loro figli Elija e Fabijan. Azienda a conduzione familiare fondata nel 1963, oggi può contare su circa 24 ettari di vigneto di cui il 90% è coltivato con varietà a bacca bianca. Una produzione annua di circa 110 mila bottiglie, prodotte a partire soprattutto dai principali vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla, il Tocai friulano, la Malvasia Istriana e il Picolit, ma anche con i grandi internazionali come il Sauvignon Blanc, il Pinot Grigio e lo Chardonnay. La cantina Muzic è idealmente divisa in due parti. Quella storica, restaurata all'inizio degli anni 2000, che ospita l'additivazione a secco e pulizia del mosto ottenuta per decantazione statica. Miracolosamente sfuggita alle devastazioni delle guerre mondiali, ha pareti in pietra a vista e soffitti a volta. Qui si trovano le botti in legno in cui riposano e maturano i vini rossi. Collegata armonicamente a questa c'è poi quella moderna, tecnologicamente avanzata, e attrezzata con vasche in acciaio inox termo controllate.

### La Vigna

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

**Esposizione Allevamento** Guyot

**Densità imp. Il Vino**

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Friuli Venezia Giulia

**Uve** Tocai friulano 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di carne

**Vinificazione** VENDEMMIA: Manuale, entro la seconda decade di settembre. VINFICAZIONE: Diraspatura delle uve, macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18°C. Affinamento sulle fecce nobili, "sur lie" in serbatoi di acciaio con periodici batonnage per almeno quattro mesi.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fine intenso, persistente e floreale. In bocca è secco morbido con netto sapore di mandorla amara

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