

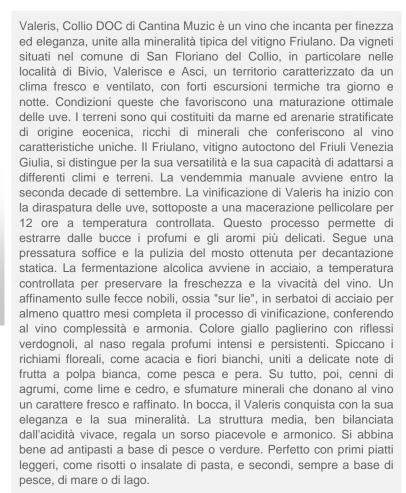
ACQUISTATO IL .....



Friulano "Valeris" Collio DOC 2024

2024

## Il Friulano che conquista



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 Charitequera VINITES. AZISANFat Dirappanio i alum dalle 2000, enecessiva macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura di da la lifettura espetica ed pulizia per le pantazione statica del mansto ottenuto. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperaturamentrollatandia land la competatione alcolica per 8-10 giorni a temperaturamentrollatandia la competatione alcolica per 10 giorni a temperaturamentrollatandia la competatione alcolica per 10 giorni alcol lie" in serbatoi di acciaio con periodici batonnage pepalmeno pienta nesti e soffitti a volta. Qui si trovano le botti in legno Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Pofumo fine intenso, persistente e floreale. In bocca e secco morbido c questa c'è poi quella moderna, tecnologicamente avanzata, 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.

II 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

Sensazioni

netto sapore di mandoorla amara