



ACQUISTATO IL .....

"Soreli" Bianco DOC Collio

2018

## Tre autoctoni per un bianco di carattere



*Svinando*

I tre bianco autoctoni del Collio, il Tocai Friulano, la Malvasia Istriana e la Ribolla gialla in una nuova interpretazione hanno dato un vino ricco al naso, albicocca matura con sentori di bacca di vaniglia, e pieno in bocca, con una freschezza che lascia vedere lontano

Nel Collio Goriziano, riconosciuto a livello mondiale come una tra le zone più vocate per la coltivazione della vite, si trovano i 30 ettari della tenuta gioiello dell'azienda Pighin. Su questa collina le viti disegnano i gradoni di un anfiteatro naturale e circondano la cantina, ristrutturata e attrezzata per accogliere lo spettacolo della vendemmia.

La vendemmia delle uve da bianco è avvenuta il 17 settembre scorso. Il mosto di uve del Collio, che era già stato lavorato con le pressioni in piccole botti accese, è stato trasferito in grandi botti di rovere. Dopo circa 10 mesi di fermentazione a temperatura controllata, la fermentazione è stata interrotta. L'etichetta "Collio" è stata aggiunta alla fine, trasformando una docce di uve in un vino bianco.

### La Vigna

#### Terreno

collinare, tipico del Collio, di origine eocenica detto "ponca", è formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

#### Esposizione

Sud 175 m s.l.m.

#### Allevamento

Guyot

#### Densità imp.

4000

### Il Vino

#### Tipologia

Vino bianco fermo

#### Provenienza

Friuli-Venezia Giulia

#### Uve

FRIULANO40% RIBOLLAGIALLA30%  
MALVASIA30%

#### Gradazione

14.00% vol

#### Temp. Servizio

14°

#### Quando Berlo

10 anni da oggi

#### Abbinamento

ccellente con carni bianche arrostiti (tacchino), soufflé di verdura, piatti a base di uovo. Si accompagna piacevolmente a formaggi freschi o erborinati.

#### Vinificazione

"Criomacerazione delle uve in vinificatore Ganimede per 24 ore, pressatura e flottazione con utilizzo di gas inerte. Il mosto ha fermentato per il 50% in acciaio inox termocondizionato e successivamente mantenuto per 18 mesi sulle fecce nobili, un 25 % fermentato in tonaux di rovere di Slavonia naturale e un 25% in barrique di Slavonia a media tostatura. "

#### Sensazioni

secco, armonico con un'elegante struttura aromatica varietale. Trasmette note di buccia di arancia

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