



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 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** FRIULANO 40% RIBOLLAGIALLA 30%  
MALVASIA 30%

**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** "Crimacerazione 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