ACQUISTATO IL .....

Friulano Collio DOC 2024 2024

Fresco e piacevole



Il Collio è una delle gemme nascoste dell'enologia italiana. Qui ogni collina racconta una storia di tradizione e passione vinicola. Ci troviamo lungo il confine con la Slovenia e il clima è temperato, grazie alla vicinanza del mare Adriatico e alla protezione delle Alpi Giulie. Il terreno, noto come "ponca", è composto da marne e arenarie stratificate che conferiscono ai vini una spiccata mineralità e bella complessità aromatica. Le escursioni termiche tra il giorno e la notte favoriscono lo sviluppo di aromi intensi e una buona acidità nelle uve. La DOC Collio, istituita nel 1968, è riconosciuta per la produzione di vini bianchi di alta qualità, proprio come questo Friulano di Doro Princic. Il Friulano, precedentemente noto come Tocai Friulano, è un autoctono del Friuli, le cui origini risalgono al XIII secolo. Conosciuto per la sua versatilità e per la capacità di produrre vini con note distintive di mandorla, erbe aromatiche e una piacevole freschezza, la sua vendemmia viene effettuata manualmente nelle ore più fresche del mattino per preservare l'integrità delle uve. In cantina, dopo una pressatura soffice, il mosto fiore viene trasferito in vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino poi matura sulle fecce fini per almeno 8 mesi, acquisendo complessità e struttura, prima di essere imbottigliato. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso offre profumi delicati di erbe di campo, salvia e un caratteristico sentore di mandorla. In bocca è rotondo, con una leggera acidità che lo rende fresco e piacevole, con un finale tipico che richiama la mandorla amara. Compagno ideale per piatti a base di pesce, crostacei e pesce magro, si abbina bene anche a risotti di pesce e formaggi freschi. Ottimo anche come aperitivo, accompagnato da formaggi e, soprattutto, prosciutto di San Daniele.

La cantina Doro Princic è una bella realtà del Collio, una delle zone più rinomate del Friuli Venezia Giulia per la produzione di vini di alta qualità. Fondata nel 1950 da Isidoro Princic, affettuosamente chiamato "Doro", l'azienda ha svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo e nella promozione dei vini del territorio. Doro, vignaiolo autodidatta, iniziò ad imbottigliare i suoi primi vini nel 1952, distinguendosi come uno dei pionieri nel valorizzare le potenzialità enologiche del Collio. La sua visione e dedizione lo portarono a essere una figura centrale nel Consorzio del Collio DOC, contribuendo significativamente alla crescita e al riconoscimento della denominazione. Oggi, l'eredità di Doro è portata avanti dal figlio Alessandro, noto come Sandro, che insieme alla moglie Grazia e al figlio Carlo, continua a promuovere le autentiche tradizioni del territorio. La famiglia gestisce con passione le vigne, che si estendono su circa 12 ettari di terreni situati nella località di Prato, con Capriva del Friuli come comune di riferimento. Affinamento: il più vicino alle fecce fini per almeno 8 mesi.
La filosofia produttiva della cantina si basa su un'attenta cura delle vigne e su pratiche enologiche rispettose del frutto. Le rese sono mantenute basse per garantire l'eccellenza in ogni etichetta, seguendo gli insegnamenti del fondatore.

La Vigna

Terreno	marnoso
Esposizione	sud-est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	friulano 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale. Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cassette nelle ore più fresche del mattino. In cantina avviene la pressatura soffice, dopo la quale il mosto fiore viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affinamento: il vino matura sulle fecce fini per almeno 8 mesi prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fine e delicato con tipico sentore di mandorla, con erbe di campo e salvia. Sapore rotondo, con leggero tenore di acidità.

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