



ACQUISTATO IL

"Petrucci" Friulano Collio DOC 2020

2020

Re incontrastato dei bianchi del territorio



Svinando®

Quando si pensa al Collio friulano non si può non volare con la mente ai tanti vini bianchi prodotti da quelle parti. Uno dei simboli della regione è senza dubbio il Friulano, ex Tocai, bianco tipico e re incontrastato delle tavole di molti appassionati. Vino ben strutturato, profumato e fruttato, richiede una grande abilità in campagna. Questo Petrucci, proposto dalla cantina Ferruccio Sgubin, ne è un bel esempio. Frutto di un'attenta vinificazione di uve raccolte a piena maturazione in vigneti vocati, questo Friulano si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso rivela un bouquet ampio, con note di fiori e frutta dolce. Poi una elegante sensazione minerale e un finale piacevolmente ammandorlato. In bocca, invece, ha grinta da vendere. Grazie a una bella alcolicità, ben integrata, e a una naturale morbidezza. Buona struttura e un lungo finale. Un vino ottimo già oggi ma che, ben conservato, può tranquillamente attendere qualche tempo in cantina.

Correva l'anno 1960. A Dolegna del Collio, in località Mernico, Ferruccio Sgubin fonda la sua azienda. Aveva un sogno, quello di produrre vini di qualità, nel rispetto della sua terra. Una stella polare che Ferruccio - e dopo di lui i suoi eredi - non hanno mai perso di vista. Per realizzarlo, negli anni, tutti gli sforzi si sono concentrati verso lo sviluppo dell'azienda, dando vita a una cantina moderna, dotata di tutte le attrezzature più innovative. I vigneti si trovano in collina, dove affondano le radici in terreni marnosi. Qui la vista è bella da togliere il fiato e l'ambiente è perfetto per coltivare uve sane e ricche di profumi. E da frutti così, non possono che nascere vini eccellenti.

La Vigna

Terreno Vigneto sito su un suolo denominato flisch di Cormons che è caratterizzato da strati alternati di Marna e arenaria di origine eocenica.

Esposizione Nord Est 170m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Friulano 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento successivo di una parte della massa in tonneau di rovere francese fino a primavera.

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi dorati, classiche note varietali mandorlate e sensazioni delicate e vellutate. Al palato pulito e complesso.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821