



CODELLI

**DOC COLLIO
FRIULANO 2012**

Classificazione Collio DOC

Uve: Tocai Friulano, da piante di circa 30 anni

Zona di produzione: le colline della Vallisella, a Mossa, in zona DOC Collio, altitudine da 50 a 100 metri sul livello del mare

Terreno: marne e arenarie di origine Eocenica, chiamata ponca; colline terrazzate con buona ventilazione e drenaggio

Forma di allevamento: guyot

Resa per ettaro: 6.000 kg

Periodo di vendemmia: 3 Settembre 2012

Vinificazione e fermentazione: pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (18 c°) in vasche di acciaio inox (12 giorni). Affinato sur lies in contenitori inox. Imbottigliato nel Marzo 2013, maturato almeno ulteriori 2 mesi in bottiglia.

Alcol: 12.5 % vol.

Note gustative: colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdi. Profumo intenso, gradevole e fruttato, al naso esprime i fiori bianchi e la mandorla amara. Al palato complessivamente equilibrato e dal gusto rotondo.

Abbinamenti: vino da aperitivo, da accompagnare con prosciutto crudo e formaggi freschi e mediamente stagionati. Ottimo con paste e risotti a base di verdure. Servire fresco (10 – 12 c°)



CODELLI

FRIULANO