

VENICA - RONCO DELLE CIME

FRIULANO



Info tecniche



Alcool in vol. %

14,0%



Acidità totale ‰ :

4,5%



Vendemmia

Uve raccolte a mano e diraspate tra il 9 e il 27 settembre 2021.



Vinificazione | Affinamento

Le uve vengono poi macerate per 18/24 ore ad una temperatura di 11/12° C in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della propria carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il mosto fermenta e affina sui lieviti per 6 mesi parte in grandi botti di legno da 20/27 HL e parte in contenitori di acciaio.



Imbottigliamento

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza delle Lune piene tra marzo e giugno 2022.

Info Emozionali



Colore

Il Friulano Collio possiede un colore giallo oro-solare.



Note olfattive

Dalla collina più alta, il Friulano Cru acquisisce profumi intensi: pera Williams, pesca gialla e delicate note di erbe e fiori di campo. In chiusura una leggera mandorla.



Note gustative

In bocca grande struttura. Caldo e armonico, con una piacevole sapidità e freschezza. Un vino di corpo e avvolgente dai sentori fruttati e intensi; si chiude nel gusto ammandorlato tipico del friulano.



Da accompagnare con

Molto versatile: prosciutto crudo stagionato, formaggi di latte vaccino e caprino, uova al tegamino con una grattugiata di tartufo. Tagliolini al pomodoro e pesce spada. Risotto ai funghi porcini con abbondante spolverata di prezzemolo.



Temperatura di servizio

12/13°C



Potenziale di invecchiamento

oltre 10 anni