

© KORSIČ



FRIULANO

Vitigno	Tocai Friulano
Denominazione	DOC Collio
Tipo di terreno	Ponka (terreno sedimentale costituito da marne ed arenarie)
Varietà delle uve	100% Tocai Friulano
Sistema allevamento	Controspalliera
Produzione per ettaro	80 q/ha
Metodi di difesa	Lotta integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia	Ultima decade di settembre
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione	L'uva viene diraspata e successivamente pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Fermentazione indotta e condotta a temperatura controllata in recipienti in acciaio inox.
Affinamento	A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti in acciaio inox fino a febbraio. Imbottigliato a marzo, viene immesso sul mercato i primi di maggio.
NOTE SENSORIALI	
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati, cristallino, abbastanza consistente.
Profumo	Al naso è fine, intenso e persistenti con note suadenti di mandorla, mela, grafite, fieno, e fiori di campo. Un bouquet ampio e cangiante che si esprime mutevole assecondando la temperatura di servizio.
Gusto	In bocca è secco, caldo abbastanza morbido, sostenuto da una bella acidità che bilancia gradevolmente le parti morbide del vino appoggiato da un'elegante sapidità. Le suggestioni sono sicuramente minerali, con una gradevolissima nota di mandorla amara, e sul finire delle note speziate e balsamiche. Un vino fine, intenso, molto persistente la cui complessità aromatica bene si presta ad accompagnare pietanze di buona struttura. Un friulano tipico, che bene si applica alla cucina contemporanea senza però rinunciare alla tradizione.
Abbinamenti	Accompagna antipasti caldi di pesce, molluschi gratinati, i primi di pesce di buona struttura ed aromaticità come un pasta alla scogliera od un risotto al nero di seppia. Certamente un carpaccio ed una infinità di formaggi non troppo stagionati e di buona grassezza. Prosciutto friulano.
Temperatura di servizio	12-14°C

KORSIC wines

P.Iva: 00161090311

Località Giasbana 11

34070 San Floriano del Collio (Gorizia)

(+39) 348/9112824

korsicwines@gmail.com

korsicwines.it