



Collio Friulano

Collio DOC 2012

Colle Duga

Il Collio Bianco Doc Colle Duga è un vino bianco secco ottenuto dall'armonica fusione dei vitigni originari vinificati in purezza. La denominazione, Colle Duga, deriva dall'antico nome della collina ereditata dai padri, vocata per la viticoltura di pregio che si estende per circa 9 ettari oggi nelle sapienti mani di Damian Princic. Un vino dalla struttura eccellente.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Collio
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Cormòns
Vitigno	Friulano 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Gusto pieno con lievi note erbacee e ricordi di uva matura. Sapore rotondo morbido, pieno, vivace ben strutturato e di lunga persistenza. Buona acidità e tenore alcolico
Profumo	Particolare, delicato in cui spiccano le note di frutta matura
Abbinamenti	Antipasti di magre, antipasti di prosciutto
Temperatura di servizio	13° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	90 m
Tipologia terreno	Marne arenarie di origine eocenica, in dialetto ponka
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5.000 ceppi per ettaro
Epoca vendemmia	Seconda decate di settembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Dopo la pressatura soffice il mosto ottenuto viene decantato solo con l'aiuto del freddo
Maturazione	La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata per ottimizzare le caratteristiche organolettiche del vino che si otterrà