


BLAZIC



COLLIO

DATI ANALITICI

% Alcool (% vol):
13,5

 Zuccheri:
secco

 Annata:
2022

ABBINAMENTO



Pesce e crostacei, formaggi freschi, pietanze a base di funghi, carni bianche



SCHEDA TECNICA



Friulano
Collio D.O.C.



Cormons (Zegla, Vigne Alte Subida)



Terreno Argilloso/Marnoso arenaceo



Sistema di allevamento:
Guyot



Metodi di difesa:
biologica



Epoca di vendemmia:
seconda decade di settembre



Modalità di raccolta:
manuale



Vinificazione:
6 ore di macerazione sulle bucce a temperatura ambiente



Affinamento:
vasche in cemento per 7 mesi dopodichè 2 mesi in bottiglia



Temperatura di servizio:
12-14°C

NOTE SENSORIALI



Colore: giallo dorato



Profumo: al naso si presenta ampio e gradevole, con forti caratteristiche varietali, sentori di erbe aromatiche secche, agrumi e frutta dolce



Gusto: in bocca risulta essere un vino molto ben strutturato dal buon supporto alcolico, con buona acidità ed armonica complessità fruttata e speziata

