



DENOMINAZIONE	COLLIO DOC
ZONA DI PRODUZIONE	Località Blanchis, nel Comune di Mossa.
VITIGNO	100% Friulano. Vitigno autoctono della zona Collio.
TERRENO	I terreni sono quelli tipici del Collio: marne e arenarie di origine eocenica. Suoli poveri e quindi ideali alla coltivazione della vite per la produzione di uve di qualità. La presenza delle Alpi a Nord protegge la zona del Collio dai venti freddi settentrionali. La vicinanza del mare contribuisce inoltre alla creazione di un microclima mite e temperato, con forti escursioni termiche a fine estate; condizione ideale alla maturazione delle varietà aromatiche.
ESPOSIZIONE VIGNETO	Pendii generalmente esposti a Sud-Est, con sole moderato nei periodi estivi.
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz.
MODALITÀ DI RACCOLTA	Manuale, con cassette.
PERIODO DI VENDEMMIA	Seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE	Le uve raccolte nel momento ottimale di maturazione sono state pressate con un processo soffice, atto a salvaguardare l'integrità delle bucce e quindi avere una bassissima frantumazione. Il mosto così ottenuto, prima di essere sottoposto alla fermentazione, subisce una chiarifica statica a freddo. La fermentazione avviene a una temperatura controllata e costante di 20°; in acciaio, per preservarne la tipicità.
GRADAZIONE	13,5% vol.
ACIDITÀ	6 g/l.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● VISTA: bel colore giallo paglierino, fine e delicato.● OLFATTO: profumo delicato ma profondo nelle sue espressioni di mandorla verde.● GUSTO: adeguatamente fresco e la nota sapido-minerale lo predispone al riassaggio.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Si sposa ottimamente con prosciutto San Daniele e primi piatti in genere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12° C.
FORMATO BOTTIGLIE	750 ml.
NOTE SUL PRODUTTORE	Il lavoro di un piccolo produttore, vigne di trent'anni e il terroir del Collio Goriziano sono alcuni dei segreti di questo straordinario Friulano, che riesce a catturare il nostro immaginario con profumi delicati ma profondi, nelle sue espressioni di mandorla verde. In bocca mantiene tutte le promesse anticipate dai suoi aromi, risultando piacevole e fresco.

FRIULANO

Un "Friulano" di stampo moderno, dal profilo olfattivo netto e preciso, che ama tuttavia indugiare nel solco della tradizione più autentica, rinunciando a strutture forse troppo esagerate.

In questo modo La Ginestra ha inteso valorizzare quel patrimonio di eleganza e raffinatezza che il vitigno possiede per natura.

Al naso, esprime un profumo delicato ma profondo nelle sue espressioni di mandorla verde.

Il gusto è adeguatamente fresco e la nota sapido-minerale lo predispone per essere assaggiato nuovamente. Questo vino si sposa alla perfezione con prosciutto San Daniele e primi piatti in genere.

2010

