



## COLLIO Friulano

- Classificazione:** Vino bianco a Denominazione di Origine Controllata
- Vitigni:** Ottenuto da uve Tocai friulano al 100%, coltivate nei vigneti Zavogza, Bukova e Dolgi Breg in terreni denominati "ponca".
- Curiosità:** Presente in azienda da sempre, essendo uno dei vini tipici ed autoctoni delle nostre zone.
- Vinificazione:** Ottenuto da pressatura soffice di uve macerate per 24-48 ore a basse temperature. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperature controllate. Segue, poi, la conservazione "sur lie" fino ad imbottigliamento.
- Colore:** Il colore è giallo paglierino, luminoso e brillante, con riflessi citrini.
- Profumo:** Intenso e persistente con spiccati sentori di fieno, camomilla e fiori gialli secchi, chiudendo con il ricordo della mela golden matura.
- Sapore:** Vino morbido, ma con una ben equilibrata sapidità, che ne garantisce la piacevolezza della beva.
- Accostamenti:** Vino da aperitivo, da antipasti, prosciutto crudo di San Daniele e affettati vari, da minestre e da primi piatti asciutti. Stupendamente si sposa anche con il formaggio Montasio e si abbina con efficacia a piatti a base di pesce al forno o marinato.
- Temperatura di servizio:** 8 – 10° C.



Azienda Agricola GRADIS'CIUTTA

Località Giasbana, 10 34070 San Floriano del Collio (Go) TEL +39 0481 390 237 FAX +39 0481 393 433

[www.gradisciuitta.com](http://www.gradisciuitta.com) [info@gradisciuitta.com](mailto:info@gradisciuitta.com)