Collio Friulano

Villa de Randis

CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco DOC COLLIO
ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO
Comune di San Floriano del Collio, Località Bivio
SUPERFICIE VITATA: Ha 0,6
UVE: 100 % Tocai Friulano selezionate da un vigneto storico adiacente al centro aziendale
TERRENO: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica (Ponca)
RESA PER ETTARO: 60 q.li
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto
VENDEMMIA: Seconda decade di settembre
VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 18 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura controllata di 17-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili in serbatoi di acciaio con periodici batonnage per almeno sei mesi. Imbottigliamento nel mese di luglio successivo alla vendemmia. Affinamento di 5 anni in bottiglia prima del rilascio sul mercato.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 – 14 % vol. (a seconda dell'annata)
COLORE: Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli
PROFUMO: Note fini di camomilla e fieno, accompagnate da sensazioni agrumate e di frutta a polpa gialla
SAPORE: Secco ed incisivo nell'acidità, con netto finale ammandorlato e sapido
ACCOSTAMENTI: Eccellente con primi piatti saporiti, salumi, formaggi ed insaccati stagionati, nonchè carni bianche saporite e speziate.
INVECCHIAMENTO: Fino a 20 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14 °C

4 Viti e Gemma d'Italia - Guida VITAE AIS - Friulano Villa de Randis 2018

Azienda Agricola MUZIC di Muzic Giovanni
34070 San Floriano del Collio (Gorizia) Italia - Località Bivio, 4 - Tel. +39 0481.884201 - www.cantinamuzic.it - info@cantinamuzic.it