

GLI AUTOCTONI

FRIULANO

D.O.C. COLLIO

ZONA DI PRODUZIONE

Prodotto da un vecchio vitigno, impiantato nel 1968, sito in Cormòns, nei pressi del centro aziendale.

VITIGNO

100% Friulano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto "cappuccina"

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

VENDEMMIA

Manuale, a metà settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spremitura soffice. Fermentazione alcolica a temperatura controllata ed affinamento sui lieviti fini per circa sei mesi in acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO

Fine aprile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di caratteristico color paglierino intenso dai particolari riflessi verdognoli, ha un profumo proprio, aromatico, con un vago richiamo alla mandorla. Il sapore è corposo, asciutto, tipicamente amarognolo. La moderata acidità che lo contraddistingue, lo fa apparire rotondo, ampio, vellutato e piacevole da bere.

ACIDITÀ

+/- 4,9 g/l

GRADAZIONE

13,5% vol.

ABBINAMENTO

Vino eccellente usato nella nostra zona come aperitivo. È particolarmente adatto ad accompagnare prosciutto crudo, anche affumicato, formaggi freschi, primi piatti anche impegnativi, minestre d'orzo e fagioli, frittate alle erbe, frico con patate e carni bianche.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

10° - 12°C



MAGNÁS