

FRIULIANO

VIGNE 50 ANNI

Friuli Colli Orientali
D.O.C.



100% Friulano
(età media delle
vigne 60 anni)



14° C



A mano in mezze
cassette, la seconda
settimana di
settembre.



Vinificazione: Il 30% viene macerato a freddo per 48 ore . I mosti ottenuti vengono subito inoculati e la fermentazione alcolica si svolge in acciaio a temperatura controllata di 18-20° C. Per 10 mesi il vino rimane ad affinarsi sulle fecce grossolane, la fermentazione malolattica viene condotta al 50% e solo un travaso consente di mantenere la materia prima ereditata dalla campagna il più integra possibile. Le due partite di vino rimangono separate fino a giugno, periodo in cui viene effettuato il taglio e l'imbottigliamento finale.

Sensazione: Si presenta di un colore giallo dorato carico e brillante. Al naso si percepisce la sua importanza per la complessità dei profumi che rievoca dalla frutta tropicale matura, agli agrumi, alla pasta di mandorle avvolgendo le sensazioni olfattive e predisponendo il palato alla ricezione di una miriade di sensazioni. Rotondo, senza spigoli, vellutato, propone con grande forza il gusto di mela golden e di frutta esotica.

Abbinamenti: Questo vino non fa distinzioni, si può abbinare indistintamente a primi piatti così come a secondi piatti di carni bianche, rimanendo sempre impressionati dalla sua potenza, capace di reggere il confronto con i migliori vini rossi.

Le Vigne di Zamò