

COLLIO CAPRIZI RISERVA

Denominazione

DOC Collio

Area di produzione

Collio Goriziano,
Friuli Venezia Giulia

Vitigno, %

Malvasia, Friulano,
Chardonnay

Area di piantagione, età delle piante

Collina terrazzata
Piante dai 6 ai 20 anni

Terreno

Ponca, roccia di marna e arenaria

Vendemmia

Ultima decade di Settembre

Resa per ettaro

70 Q.li/Ettaro

Ceppi per ettaro

5.500

Sistema di allevamento

Guyot

Si esegue la macerazione carbonica a bassa temperatura (8-10°C).

Segue poi una pressatura soffice e la fermentazione viene condotta in tonneau di rovere (5 hl) per circa 15 giorni.

Questo metodo viene eseguito separatamente per ogni uva.

Affinamento

Ogni varietà affina separatamente in tonneau di rovere in riduzione controllata sur lies fino alla primavera successiva eseguendo batonnage giornalieri per i primi 3 mesi. Successivamente al travaso primaverile viene fatto il blend definitivo delle varietà e l'elevage prosegue in tonneau per 14 mesi. Una volta in bottiglia riposa 4 mesi.

Caratteristiche del prodotto

E' un vino che presenta all'olfatto una Consistente e piacevole nota evoluta di fiori e frutta matura con sfumature di spezie crema pasticcera e camomilla. In bocca si completa con una buona freschezza e mineralità che rendono l'intreccio di sapori ampio e persistente.

Colore

Giallo paglierino carico

Bouquet

Fruttato floreale speziato

Gusto

Fresco, sapido, pieno, elegante e persistente

Retrogusto

Persistente, ampio, minerale e speziato

Abbinamento

Primi piatti di pesce (di mare),
Prosciutto crudo stagionato,
secondi di carne e pesce al forno

