Friuli Venezia Giulia | Sara&Sara

Friulano Colvierie

Friuli Colli Orientali Doc

Proprietà	Famiglia Sara
Inizio attività	1953
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	10
BTG prodotte	25.000



FRIULANO COLVIERIE

Vino bianco, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17802

Annata 2023
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Colli Orientali del Friuli
Vitigni Friulano

Formato
Litraggio , 0,75 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico
Vitigni Friulano 100%
Vinificazione Pressatura soffice delle uve intere e una successiva decantazione statica per 24 ore. Dopo la separazione dal deposito, il mosto iniziala fermentazione spontanea con lieviti naturali in tonneau di rovere .
Suolo Marnoso-calcareo
Biologico Sì
Abbinamento Eccellente fuori pasto, classico vino da aperitivo, sulla tavola si accosta egregiamente a piatti di pesce, ma anche a grigliate di carni bianche.
Affinamento 10 mesi in tonneau di rovere e 6 mesi in accaio a contatto con lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione.Imbottigliato a caduta ,senza chiarifi che e fi ltrazioni
Vendemmia Manuale in cassette
Tipologia lieviti Indigeni
Temperatura di servizio 8°-10°
Altre informazioni La fermentazione spontanea e l'assenza di chiarifiche danno al vino la massima espressione del territorio, mentre l'assenza di filtrazioni ne garantisce il massimo rispetto ed integrità.