

ZUANI  
vini



Uvaggio bianco ottenuto da uve di vitigni autoctoni (Friulano) e altri internazionali perfettamente acclimatati in Friuli e soprattutto nel Collio per le riconosciute qualità geopedologiche e microclimatiche.

#### **VITIGNI**

Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio.

#### **DENOMINAZIONE**

D.O.C. Collio.

#### **CARATTERISTICHE**

COLORE: giallo carico.

PROFUMO: fruttato, complesso, morbido, con note minerali di buona lunghezza.

PALATO: corrispondente, caldo e ampio, di acidità equilibrata e di notevole ricchezza fruttata nel persistente finale.

#### **TERRENI**

Marne ed arenarie del periodo medio-antico; ottima esposizione e giacitura, con pendenza medio-forte.

#### **VINIFICAZIONE**

Separata per le diverse varietà. Macerazione a freddo.

Controllo termico della fermentazione e successivo affinamento in vasche di acciaio inox.

#### **ACCOSTAMENTI**

Gradevolissimo con antipasti leggeri, minestre asciutte, pesce e carni bianche, va servito a 14 gradi circa.