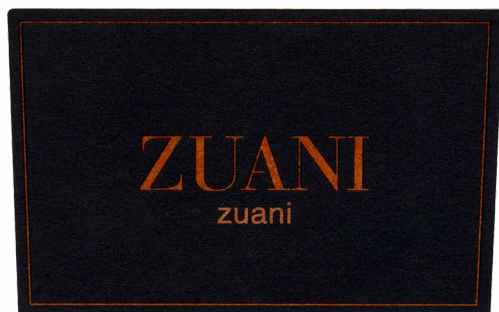


ZUANI
vini



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 paglierino carico, tendente al dorato tenue.

PROFUMO: profumo ricco di personalità, lievi note di tostatura e vaniglia, sapore importante per ricchezza naturale di estratti fruttati, anche a seguito del raccolto tardivo.

I ricordi di agrumi sono ben evidenti tanto al naso che in bocca.

PALATO: complesso e continuo, dall'ingresso al lungo finale.

TERRENI

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

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo, successivo affinamento in botticelle di rovere francese con batonnage quotidiano iniziale e, successivamente, settimanale.

ACCOSTAMENTI

Vino da meditazione, gradevolissimo con antipasti leggeri, minestre asciutte, pesce, crostacei, molluschi e carni bianche, va servito a 16 gradi circa.