

Collio Bianco Doc Collio



Vendemmia 2023

Denominazione

Bianco - D.O.C. COLLIO

Ubicazione del vitigno

Località Brazzano (Cormons)
nel Sud della D.O.C. Collio Goriziano

Cru

Podere Ca' delle Vallade, area SIC
(Sito di Importanza Comunitaria)

Vitigno

50% Friulano, 25% Malvasia
istriana e 25% Sauvignon blanc

Anno di impianto del vitigno
1987

Altitudine

70 metri sul livello del mare

Tipologia del terreno

"Flysch di Cormons" costituito da strati alternati di arenaria e marna, di origine eocenica. La sistemazione recente ha rispettato quella antica ottenuta dissodando il terreno a mano, non sono state alterate le curve di livello originarie e gli strati geologici sottostanti sono stati lasciati intatti.

Resa

90 q.li per ettaro

Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

Epoca di vendemmia

2ª decade di settembre

Metodi di difesa

Gestione responsabile ed ecosostenibile
a basso impatto ambientale

Raccolta

Rigorosamente manuale

Vinificazione | Affinamento

Le uve mature di Sauvignon raccolte assieme alle uve tardive di Malvasia marcatamente aromatiche, e la presenza fondamentale del Friulano, danno origine ad un carattere deciso ed assolutamente costante attraverso le annate. La fermentazione a temperatura controllata e il passaggio in botti di cemento per l'élevage sur lies stemperano gli apporti delle singole uve per esprimere il carattere corale del vigneto.

Gradazione alcolica

13% vol.

Colore

Giallo paglierino carico di buona lucentezza

Naso

Intenso e accattivante, raffinato ed inebriante, con note di macchia mediterranea.

Bocca

Dall'ottima freschezza e di grande personalità, coniuga eleganza aromatica ed indiscutibile complessità.

Abbinamenti

Ottimo con le crudità di mare, nobile con gli scampi, delizioso con il baccalà mantecato e sublime con tutti i piatti di pesce.

Temperatura di servizio

Non inferiore ai 12°C

BRACCO

1 8 8 1

Azienda Agricola Bracco

Brazzano di Cormons [Go] Friuli - Italia

tel +39.0481.540081

www.bracco1881.com

info@bracco1881.com

#bracco1881