



Friulano DOC Collio cl 75



Italiano o ungherese? O meglio: friulano o ungherese? Fiumi di inchiostro sono stati versati, sull'origine di questo vitigno, persino un processo internazionale è stato intentato per la sua paternità. Conti, cocchieri, frati, vescovi, guerrieri l'avrebbero importato in Friuli. E' stata avanzata un'ipotesi secondo la quale il vitigno ungherese Furmint (che è alla base del vino ungherese Tokaji) abbia origini italiane, e derivi dal nome della nobile friulana Aurora Formentini, che nel Seicento portò in Ungheria delle viti di Tocai friulano, come dote matrimoniale. Questo, per i sostenitori della tesi, proverebbe l'origine italiana del vitigno Tocai. Si può solo affermare che il Tocai friulano, sia per vitigno che per vino, è diversissimo da quello ungherese.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

Vitigno: Tocai Friulano in purezza 100%

Età Impianto: 40 - 50 anni

Sistema di Allevamento: Sistema Guyot

Vendemmia: Manuale - fine Settembre

Resa per ettaro: 80 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Giallo paglierino carico

Bouquet: Complesso e varietale con note di fiori di campo, pera e albicocca

Gusto: Asciutto, intenso, vellutato con retrogusto lieve di mandorla amara

Temperatura di servizio: 10-12° C

Suggerimenti d'uso: È eccellente in diversi momenti della giornata, ottimo sugli antipasti in genere, sul pesce, sulle carni bianche.

Da consumare entro: 24-36 mesi.

Calice raccomandato: Calice Kurtin

Premi:

Bronze Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2018)

Silver Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2021)

Gold Star - Vini Buoni D'Italia - IT (2020)

4 Stars - Vini Buoni D'Italia - IT (2022)