



FRIULANO D.O.C. COLLIO 2012

DATENBLATT

REBSORTEN: Friulano D.O.C. Collio 100%

WEINLESE:

Traditionelle Weinlese, Mitte September 2012

DURCHSCHNITTLICHER 6,5 t/ha

ERTRAG PRO HEKTAR:

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt 13,5 % - Gesamtsäuregehalt 5 % -
Trockenextrakt 19,3 %

KELTERUNG:

Weißweinbereitung, mit sofortiger Mostkühlung nach
leichter Pressung.

Anschließend erfolgt die Klärung und dann die
Umfüllung sowie die temperaturkontrollierte Gärung
(18° - 20° C)

ABFÜLLUNG:

Anfang Mai - Anzahl an produzierten Flaschen: 6.000

**MERKMALE DES WEINS UND MIT IHM
HARMONISIERENDE SPEISEN:**

Ein Wein von einer intensiven strohgelben Farbe mit
einer typischen Note, die an Akazienblüten und
leichten Mandelduft erinnert. Dieser besonders runde
Wein mit einem leichten Nachgeschmack von
Bittermandeln und einem langen Abgang zeichnet
sich aus durch die stetige Zunahme an fruchtigen
Aromen. Er eignet sich sehr gut als Aperitiv und
harmonisiert besonders gut mit Wurst und Käse, passt
jedoch ebenso zu Suppen, Risotto oder edlen
Fischgerichten. Dank seiner Eleganz, seiner
Lebhaftigkeit und seinem langen Abgang ist er der
Fürst auf einer jeden Tafel.

TRINKTEMPERATUR:

12° C – 14° C

Anmerkungen:

.....

.....

Azienda Agricola VOSCA FRANCESCO

via Sottomonte, 19 - 34071 Brazzano, Cormons - Gorizia
tel./fax 0481 62135 | info@voscavini.it | www.voscavini.it

