

# PREMIUM WINES

## Colutta Friulano DOC Friuli Colli Orientali 2018



Branco



### UVAS

100% Friulano

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

### PAÍS

Itália

### REGIÃO

Friuli

### PRODUTOR

Colutta

### TEOR ALCOÓLICO

13,3%

### AÇÚCAR

0,3 g/l

### ACIDEZ

4,9 g/l

### PH

3,52

### NOTAS E PREMIAÇÕES

91 pontos da Decanter

### DEGUSTAÇÃO

Aromas frescos, com notas florais. No paladar é seco e aveludado, com um final que remete a amêndoas.

### TERROIR

Condução dos vinhedos: arco duplo e guyot. Densidade: 4.000 plantas/hectare. Produção 4 mil garrafas.

### ELABORAÇÃO

Colheita manual. Método clássico de vinificação para vinhos brancos, com prensagem suave, contato com as cascas durante 12 horas (parte das uvas), com temperatura entre 10-12 °C, sedimentação e trasfega do mosto limpo. Fermentação com temperatura controlada (cerca de 17 °C). Engarrafado sem passagem por madeira.

### HARMONIZAÇÃO

Perfeito com entradas, principalmente com presuntos curados, sopas leves, bem como peixes e carnes brancas. Ótimo ainda como aperitivo. Sirva entre 10-12 °C.