Friulano San Lorenzo

Collio

Denominazione di Origine Protetta

Composizione varietale: 100% Tocai Friulano, biotipo Giallo

Collocazione geografica del vigneto: Vigna "San Lorenzo", esposta a sud-ovest sul Monte Quarin, a Brazzano di Cormons (Gorizia)

Caratteristiche del vigneto: composto di vigne molto vecchie, circa 80 anni

Suolo: Ponca, costituita da marne di origine eocenica (flysch di Cormons), che conferisce struttura, profondità gustativa e una marcata impronta minerale

Note di degustazione: Il profilo aromatico è delicato ma distintivo, con un bouquet elegante dominato dal caratteristico sentore di mandorla, affiancato da lievi note di fiori di campo. Al palato il vino è asciutto e preciso, lievemente aromatico, con una trama gustativa profonda che si sviluppa su un raffinato fondo amarognolo di mandorla. Emergono richiami di sambuco che arricchiscono la complessità aromatica. La struttura è solida e ben definita, sostenuta da equilibrio, sapidità e una lunga persistenza.

Vendemmia: Metà Settembre

Produzione: 5,000 bottiglie/anno

Alcool: 13% *Zuccheri Residui:* <2 gr/lt

So2 totale: 57 mg/lt

Vinificazione: Fermentazione e affinamento in vasche di cemento con 18 mesi di contatto sulle fecce fini. Successivo affinamento in bottiglia, volto a integrare struttura, complessità e precisione espressiva.

Abbinamenti Gastronomici: Antipasti magri, piatti di pesce di mare e d'acqua dolce, sia in umido sia in salsa, e piatti della cucina regionale friulana.