

LA CASTELLADA

Friulano 2008

Prodotto:	Friulano
Annata:	2008
Denominazione:	Collio DOC
Nazione:	Italia
Regione:	Friuli-Venezia Giulia
Comune:	Gorizia, Oslavia
Varietà:	100% Tocai Friulano
Età delle vigne:	15 – 45 anni
Terreno:	Marnoso di origine eocenica - Ponca
Altitudine:	175 metri s.l.m.
Esposizione:	Sud/Ovest
Periodo della vendemmia:	28 Agosto
Resa per ettaro:	45 quintali
Metodo di vendemmia:	Manuale
Metodo di fermentazione:	I grappoli sono stati diraspati e il pigiato è stato messo a fermentare in tini aperti di rovere di Slavonia per 4 giorni. La fermentazione è proseguita in barriques e tonneaux dove successivamente il vino ha svolto anche la malolattica
Maturazione e affinamento:	11 mesi in barriques/tonneaux e 12 mesi in vasca d'acciaio inox e almeno 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Senza filtrazione
Gradazione alcolica:	14%
Temperatura di servizio:	14°C

