

“

**(biancoCOLLAVINI)**

”

**TECNICA DI VINIFICAZIONE**

Le uve, raccolte separatamente, vengono adagiate su vassoi e lasciate concentrare per una settimana in fruttai a temperatura e umidità controllate. Successivamente vengono pressate e lasciate macerare in contatto con le bucce per una notte. Il mosto viene lasciato fermentare in vasche d'acciaio a temperatura non superiore a 16° C. L'affinamento sui lieviti procede fino ad inizio primavera.

**VINO**

Giallo paglierino carico. Vino ricco e suadente di buon equilibrio tra freschezza e frutto. Corpo elegante, pulito, sapido, di buona consistenza aromatica. Finale lungo, morbido e piacevole.

**CONSIGLI**

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C. Accostamenti gastronomici: antipasti di pesce, risotti e piatti di carne bianca.

**DA UVE**

Chardonnay 70%  
Ribolla Gialla 30%

**CLASSIFICAZIONE**

Bianco IGT Venezia Giulia

**ZONA DI PRODUZIONE**

Pianure e colline friulane

**RESA**

100 quintali/ettaro

**FORME DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**DENSITA'**

4.800 ceppi/ettaro

**EPOCA VENDEMMIA**

Settembre

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% vol. circa



Temperatura  
di servizio:  
10-12°C



**EUGENIO  
COLLAVINI**

Via della Ribolla Gialla 2 - 33040 Corno di Rosazzo (UD) Italy  
Tel. +39 0432 753222 Fax +39 0432 759792 - collavini@collavini.it - www.collavini.it