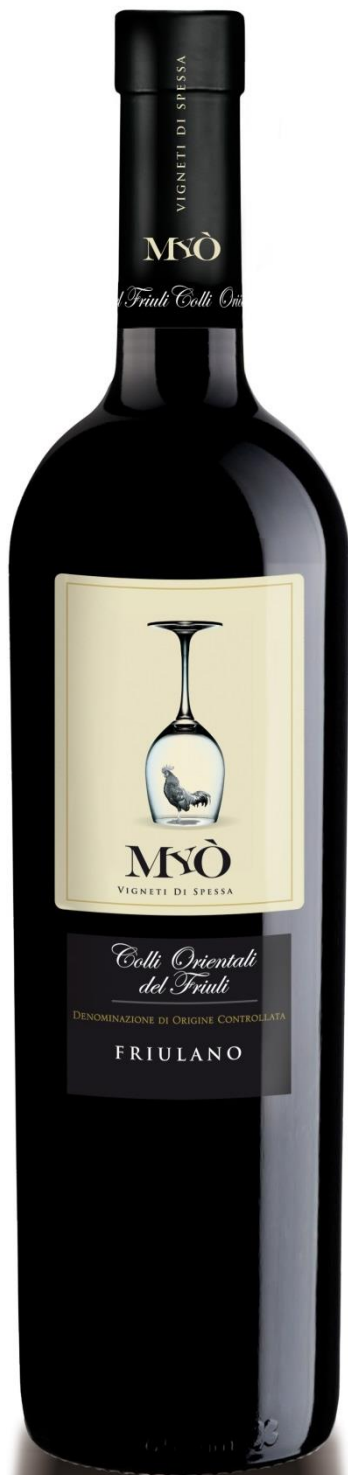


MSÒ



Friulano 2014

Cenni storici:

il suo antico nome, da oltre quattro secoli, è stato "Tocai Friulano". Vitigno rustico che non aveva nulla a che vedere con la varietà Furmint dalla quale viene prodotto il Tokaj Ungherese, vino bianco dolce, passito. Le leggi comunitarie Europee, che prevedono la difesa in via prioritaria del nome del territorio rispetto a quello di un vino o del vitigno da cui è prodotto, ci hanno obbligato a cambiarlo totalmente. Da qui la nascita del Friulano che rimane ancor oggi, una delle varietà autoctone più amate e considerate dai viticoltori Friulani DOC.

Denominazione:

DOC Friuli Colli Orientali

Terreno:

Marne e arenarie di origine eocenica, formatesi 50 milioni di anni fa dal sollevamento dei fondali marini

Età vigneto:

40/50 anni

Esposizione del vigneto:

Sud/Sud-Est

Vigneto di Selezione:

Situato a Spessa sotto la casa padronale con un'età compresa tra i 40 e i 50 anni, è la classica e tradizionale uva Tocai. Viene allevato a doppio capovolto con una densità di 4500 piante per ettaro. Grappoli di grandezza media ma che possono variare di misura dai 10 ai 20 centimetri sulla stessa vite.

Acini tondi, buccia leggera, talvolta punteggiata, di colore verde o giallo a seconda del clone.

Resa:

Mediamente sugli 80 qli/ettaro

Vendemmia:

Effettuata a mano nella seconda decade di settembre 2014

Vinificazione:

L'uva raccolta in cassetta è stata diraspata e messa a macerare per 18 ore alla temperatura di 10° C. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice è stato fatto decantare per 24 ore, il tutto al riparo dall'ossigeno per mantenere intatti gli aromi varietali.

La fermentazione alcolica durata una decina di giorni è stata gestita ad una temperatura fra i 18° e i 20° C

Affinamento:

Dopo il travaso di fine fermentazione il vino ottenuto è rimasto sulle fecce nobili fino a marzo 2015

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Acidità totale: 5,80 g/l

Zuccheri riduttori: 3 g/l

Estratto secco netto: 21 g/l

Note di degustazione:

Il colore è giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdognoli, tipico dell'uva Tocai. Profumo leggermente agrumato, elegante e ampio con note speziate di liquirizia. Leggere sensazioni fruttate che ricordano la pera matura. Al gusto è fresco, morbido, sapido, pieno e persistente, tipico della varietà di provenienza. Al retrogusto, una nota di mandorla dolce. Vino elegante dall'ottima bevibilità.



ZORZETTIG DI ZORZETTIG CAV. GIUSEPPE s.s.a.

Via Strada S. Anna, 37 - Spessa - 33043 Cividale del Friuli - Udine

tel. 0432.716156 - fax 0432.716292

e-mail: info@zorzettigvini.it - www.zorzettigvini.it

ZORZETTIG
VINI FRIULANI DOC