



## Friulano

---

### Annata 2015

**Denominazione** COLLIO D.O.C.

**Vitigno** Friulano 100%

**Nome del vigneto** Pacial

**Età delle vigne** Circa 10 anni

**Altitudine** 260 m s.l.m.

**Esposizione** Sud

**Terreno** Collinare, composto di marne e arenarie di origine eocenica detti "Ponca"

**Forma allevamento** Guyot unilaterale

**Densità** 6.000

**Epoca vendemmia** Seconda decade di Settembre

**Raccolta** Manuale

**Numero bottiglie prodotte** 7.000

**Gestione fitosanitaria** Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale, in conversione al biologico

**Gestione del terreno** Inerbimento spontaneo e sovescio autunnale

**Vinificazione** Pressatura di uve intere, decantazione statica a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato e acciaio inox. Affinamento di 8 mesi con permanenza sui lieviti.

**Affinamento** 8 mesi sui lieviti in vasche di cemento. Nessuna fermentazione malolattica

**Gradazione alcolica** 14,5°

**Picco evolutivo** 2-3 anni dalla vendemmia

**Durata** 5 anni dalla vendemmia e più

**Temperatura di servizio** 14°

**Note degustative** Giallo paglierino intenso, limpido, consistente. Al naso sentori di piante officinali, tiglio, erba aromatica, fiori di acacia, Eleganti note di pesca e pera. Al palato secco, caldo, sapido, morbido, con sentori di frutta esotica, mandorla amara che persistono nel finale.

**Abbinamenti** Si abbina ai piatti classici della cucina tradizionale friulana e carnica in particolare. Orata al cartoccio, tartare di tonno, zuppe di pesce, jota, prosciutto di San Daniele e formaggi.

---

TENUTA LA PONCA - P.IVA 01055010316

34070 Località Scriò - Dolegna del Collio - Gorizia

Tel. 048 162396 - info@laponca.it

