

**DESCRIZIONE** Vino tipico friulano, varietà che in questa zona del Collio riesce esprimere i caratteri più nobili.

**PROFUMO** Gradevole che ricorda i fiori di campo, la frutta matura, la mandorla e la noce.

**SAPORE** Asciutto e morbido, di gradevole complessità con retrogusto ammandorlato.

**ABBINAMENTI** Tradizionale come aperitivo, si abbina bene al prosciutto crudo e agli insaccati in genere, al pesce, alle zuppe, carni bianche, formaggi.

Temperatura di servizio: 12°C

**VITIGNO** Tocai Friulano

**DENOMINAZIONE** Collio

**PODERE** Zegla

**ANNATA** 2006

**SISTEMA  
DI ALLEVAMENTO** Gujot

**RACCOLTA** Manuale con accurata selezione, nella terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** Delicata diraspatura dell'uva, macerazione delle bucce per 6-12 ore, pressatura soffice. Pulizia a freddo del mosto.  
Fermentazione a temperatura controllata, elevazione sui lieviti per 12 mesi.

**DATI ANALITICI** Alcool[% vol.] 14,9 - Acidità totale[g/l] 5,5



Vino che rispecchia la filosofia produttiva dell'azienda, esaltare la minerale sapidità del terroir, si apre lento per affascinare i più attenti ed esperti degustatori, possiede la gran dote della digeribilità/beva.