

© KORSIČ



COLLIO

Tipo di terreno	Ponka (terreno sedimentale costituito da marne ed arenarie)
Varietà delle uve	50% Friulano, 30% Ribolla gialla, 20% Chardonnay
Età media vigneto	30 anni
Numero di ceppi per ettaro	5000
Sistema allevamento	Guyot
Produzione per ettaro	70 q/ha
Metodi di difesa	Lotta integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia	Ultima decade di settembre
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione	L'uva viene diraspata e successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Fermentazione indotta e condotta a temperatura controllata in recipienti in acciaio inox.
Affinamento	A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti in acciaio inox fino a febbraio. Imbottigliato a marzo, viene immesso sul mercato i primi di maggio.
Temperatura di servizio	11°C

KORSIC wines

P.Iva: 00161090311

Località Giasbana 11

34070 San Floriano del Collio (Gorizia)

(+39) 348/9112824

korsicwines@gmail.com

korsicwines.it