

Friulano



Zona di produzione: D.O.P. COLLIO.

Varietà delle uve: 100% Friulano

Sistema di coltivazione: moncapovolto friulano corto con sesto d'impianto di 4.000 viti per ettaro.

Vendemmia: seconda settimana di settembre.

Vinificazione: raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono dirasate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16 °C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di battonnage a frequenza scalare allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

Commercializzazione: all'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

Valori indicativi: acidità totale 5,40 gr/L; alcool 12,80% vol.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com

Friulano



Production Zone: D.O.P. COLLIO.

Grape Variety: 100% Friulano.

Vine Training System: traditional Friuli short single inverted with a plant density of 4,000 vines per hectare.

Harvest: second week of September.

Vinification: when perfectly ripe, the grapes are harvested, stripped from the stalks and gently pressed. A fermentation stock, prepared previously from the finest grapes of the same variety, is added to the free run must, which then ferments slowly in stainless steel vats at a strictly controlled temperature (16 °C) for approximately 30 to 40 days.

Ageing continues in steel, where a lengthy series of batonnage processes is carried out, gradually reducing the intervals, to produce a complex, structured wine with a delicate bouquet. Bottling takes place in February.

Release for sale: at the beginning of the spring following.

Indicative values: total acidity 5.40 g/L; alcohol 12.80% vol.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com

Friulano



Anbaugebiet: D.O.P. COLLIO

Traubensorte: 100% Friulano

Weinbausystem: Friaulische kurze Monocapovolto mit einer Bepflanzungsdichte von 4.000 Rebstöcken pro Hektar

Weinlese: zweite Septemberwoche

Weinbereitung: Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, die Trauben entrappt und sanft gekeltert.

Die so gewonnene Blume des Mostes ist klar und unauffällig. Sie wird einem vorher vorbereiteten Fermentationssansatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemischt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16 °C) stattfindet und ungefähr 30-40 Tage andauert.

Die Reifung erfolgt weiterhin in Edelstahl; wo über längere Zeit bei abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt wird, um auf diese Weise einen komplexen, strukturierten Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

Vertrieb: Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

Durchschnittliche Werte: Säuregehalt 5,4 g/l; Alkoholgehalt 12,80 % Vol.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com