



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI

UOMINI E VINI DI PRADIS

COLLIO

Vino da uve autoctone



Caratteristiche organolettiche:

Vino dorato alla vista composto dal 50% Tocai Friulano, 20% Malvasia e 30% Ribolla gialla. Olfatto intenso, con sentori di mela al forno, albicocca disidratata, crema, crosta di pane. Al gusto il vino esprime struttura complessa, salinità, acidità appena allappante, lunga persistenza su crostata di mele.

Zona di produzione:

D.O.C. Collio

Collocazione geografica del vigneto:

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

20 - 40 anni

Vendemmia:

Manuale, a fine settembre inizio ottobre

Sistema di allevamento:

Guyot

Produzione annua:

3.500 bottiglie (circa).

Vinificazione:

3 giorni di permanenza sulla buccia con inizio fermentazione con lieviti indigeni. 1 mese di fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata a 18 - 20 °C. Maturazione e affinamento botte di rovere per circa 1 anno. Imbottigliamento a 18 mesi dalla vendemmia.

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono adatto ad essere consumato in abbinamento a formaggi stagionati o carni bianche saporite quali faraone, lepre o coniglio. Adatto anche fuori pasto quale vino da meditazione.

Temperatura di servizio:

8 -12 °C