

Долее Фриулано

Dolee Friulano


Vie di Romans

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Фриули
Винарна	Vie di Романс

Технически данни

Сортов състав	Фриулано
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация
Гроздето се ронка и пресова нежно. Студена мацерация преди ферментация при 8°C, последвана от студено утаяване. Ферментация при 16–19°C в продължение на 14 дни с подбрани щамове дрожди. Не протича малолактична ферментация.

Отлежаване
9 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана, последвано от 9 месеца отлежаване в бутилка.

Описание

Накратко
Долее е едносортово вино от сорта Фриулано от 20 дка лозе с чакълести, добре дренирани почви в Мариано дел Фриули, с лози на средна възраст 25 години.

Вино с изключителна структура и ароматна комплексност – с очакван пик след 8 години и потенциал за отлежаване до 18 години.

Дегустационни бележки
Бляскав, блед сламено-жълто цвят със зеленикави отблясъци. Наситен нос с аромати на зряла круша, бергамот, метличина и цитрусови плодове с деликатна билкова нотка. На небце: богата текстура и свежест, вкусов аромат на кайсия, градински чай и характерна миндалена нотка на зългия, чист финал.

Съчетание с храна
Прекрасно се съчетава с морски дарове, риба на скара, ризото със зеленчуци, прошуто, лека паста и млади или средно зрели сирена.

Бележки

