

LINEA ROCCA

FILO DI ROCCA

Doc Friuli Colli Orientali

Filo di Rocca, è una riserva di Chardonnay il cui nome è legato al filo che si intreccia con un altro per formare un tessuto, così come i filari sulla Rocca si accordano e creano un vino di elevata personalità.

Un vestito giallo dorato, incontra un naso intenso con fiori bianchi, pesca gialla, ricordi di mela, note minerali e delicati profumi esotici. Bocca strutturata, elegante e con una bella spinta acido-sapida, ricca e fruttata si completa con una buona persistenza.



VARIETÀ

Chardonnay 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese Corno di Rosazzo, collina Rocca Bernarda.
Altitudine 100 m. s. l. m. Esposizione Nord-Sud ed Est-Ovest.
Terreno pedecollinare argilloso.
Età media dei vigneti 35 anni, 4400 ceppi/ha per una produzione media di 7000 kg/ha. Sistema di allevamento Guyot.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.
Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vendemmia manuale.
A seguito dell'arrivo delle uve in cantina, viene effettuata la diraspapigiatura ed il contemporaneo raffreddamento del pigiato fino a 10°C, segue macerazione pellicolare per circa 8 ore a 10°C, quindi soffice pressatura e decantazione statica per 24 ore. Su mosto limpido viene svolta la fermentazione alcolica in recipienti d'acciaio. Segue affinamento in tonneau di rovere francese Allier per 12 mesi. Successivamente ad un passaggio in acciaio, il vino viene imbottigliato ed affina per almeno 1 anno in bottiglia.