

LINEA ROCCA

SARTORIALE

Doc Friuli

Un bianco di Friulano Vigneto Storico, Malvasia e Ribolla Gialla, cucito su misura, come un abito sartoriale, per raccontare i 60 anni dell'azienda. Un vino dalle linee eleganti, pulite, di finitura pregiata. Giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature verdognole si presenta al naso profondo, floreale, fruttato, elegante. Pesca, mango, pepe bianco, sfumature di origano e timo, note minerali. Il sorso è pieno, avvolgente con frutti a polpa gialla, agrumi, spezie, equilibrato, una bella freschezza e un finale sapido e persistente.



VARIETÀ

Friulano Vigneto Storico 60%, Malvasia 30%, Ribolla Gialla 10%

CARATTERI del VIGNETO

Friulano Vigneto Storico: Collina di Rocca Bernarda, altitudine 190 m.s.l.m. Esposizione Nord-Sud, Terreno chiamato Ponca, composto da strati di marne e arenarie, ricco di minerali. 3500 piante/ha, sistema allevamento Capuccina o friulano doppio capovolto corto. Malvasia: Paese di Moraro, altitudine 45 m.s.l.m., pianura vicino fiume Isonzo, Esposizione Nord-Sud, Terreno chiamato Ferretti, una miscela di terreno rosso alluvionale composto da ciottoli e ferro. 3800 piante/ha, sistema allevamento Guyot. Ribolla Gialla: Collina di Rocca Bernarda, altitudine 120-140 m.s.l.m., Esposizione Nord-Sud, Terreno chiamato Ponca, composto da strati di marne e arenarie, ricco di minerali. 4200 piante/ha, sistema 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 con accurata selezione delle viti e delle uve. Successivamente ad una seconda selezione in cantina, le uve vengono raffreddate, pressate e fermentate separatamente. Alla fine della fermentazione alcolica, il Friulano e la Ribolla Gialla affinano in acciaio mentre la Malvasia in botti di legno da 1000 Lt.. Segue l'assemblaggio sartoriale dei vini in primavera ed il successivo affinamento in acciaio. Successivamente all'imbottigliamento affina ancora almeno 1 anno.