

# LINEARocca

# SLALOM GIGANTE BIO

## Friulano 20 Biotipi - Doc Friuli

*Un'idea di valorizzazione del vitigno Tocai.*

*Venti biotipi di Friulano vendemmiati nella stessa giornata, compiendo un vero e proprio slalom tra i diversi vigneti di proprietà. Dal colore paglierino con sfumature dorate, si presenta al naso fine con note agrumate di mandarino e sensazioni dolci di albicocca seguite da liquirizia su uno sfondo di fiori di campo. Entra in bocca vivo e fresco con sentori minerali, note fiorite di camomilla, agrumi e di una succosa pesca. Il sorso si allunga sapido, l'acidità dona pulizia rendendo invitante un nuovo assaggio.*

**NUOVA IDEA DI FRIULANO: SPORTIVO, AGILE e DISINVOLTO.**



### VARIETÀ

Friulano 100%

### CARATTERI del VIGNETO

20 Biotipi di Friulano diversi danno vita ad un vino unico, sostenibile e moderno.

12 biotipi selezionati dal Consorzio Colli Orientali, dall'Università di Udine e dall'esperto di viti storiche Carlo Petrusi.

8 selezioni massali da vigneti di proprietà che hanno dai quaranta agli ottanta anni.

Connubio tra il terreno di marna e arenaria della collina friulana nel comune di Corno di Rosazzo (località Rocca Bernarda) e quello ghiaioso a diversa disponibilità idrica della pianura isontina nel comune di Cormons (frazioni di Brazzano e Giassico).

### 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 selezione delle uve, seguita da una soffice pressatura e una fermentazione alcolica in tini di acciaio a temperatura controllata. Dopo un affinamento invernale in acciaio con bâtonnage frequenti per sei mesi il vino viene imbottigliato e affina in bottiglia per almeno quattro mesi.