



Uvaggio di vitigni autoctoni del Collio.

L'uva viene raccolta manualmente.

Viene macerata a temperatura ambiente fino a 5 gg.

La fermentazione avviene metà nelle barriques di rovere francese metà nelle barriques di acacia dove riposa per 11 mesi.

Collio One

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: intenso, fruttato e persistente.

SAPORE: morbido, elegante e lievemente aromatico.

ALCOOL: 12,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l

CONSUMAZIONE: a 10 - 15°C

ABBINAMENTI: baccalà in umido, zuppe di pesce, gamberetti bolliti, crostacei.