

# CRASTIN

## FRIULANO



### Vigneto e vinificazione:

le uve provengono da due vigneti distinti ubicati sul colle di Ruttars (Zona D.O.C. COLLIO) su terreno marnoso ed argilloso, particolarmente adatto alla coltura della vite, grazie anche alla costante ventilazione che lambisce il sito. I vigneti sono allevati a Guyot con una densità di 4.000 ceppi per ettaro. Data la generosità del vitigno vengono regolarmente effettuati dei diradamenti dei grappoli per riportare la produzione al giusto livello.

La vendemmia avviene rigorosamente a mano, in cassetta, per trasferire subito l'uva nella propria cantina e procedere alla vinificazione:

- 70% con pigiatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione in acciaio.
- 30% fermentazione con macerazione delle bucce, affinamento in botti di rovere.

### Imbottigliamento:

assemblaggio del vino dopo otto mesi, imbottigliamento, ulteriore riposo per due mesi in cantina.

### Gradazione Alcolica:

12.5 - 13.5 % Vol.

### Acidità totale:

5.0 - 5.5 g/l

### Temperatura di servizio:

10 - 12°C

### Appunti di degustazione:

Colore giallo dorato deciso. Profumo e sapore tipici che ricordano la mandorla amara, ben fusi nei sentori di frutta fresca, con finale persistente che esalta i primi piatti della cucina regionale ma non disdegna il pesce.