

Ultimo



Ultimo - Friulano 2017

Denominazione

Bianco - D.O.C. FRIULI ISONZO - RIVE ALTE

Numero di bottiglie prodotte

5.000/750 mL e 500 Magnum

Ubicazione del vitigno

Brazzano (Cormòns) nel Nord-Ovest della D.O.C. Friuli Isonzo

Cru

"Vignis di Brach", nell'area Rive Alte.

Vitigno

100% Tocai Friulano (vitigno autoctono)

Anno di impianto del vitigno

1946

Altitudine

55 metri sul livello del mare

Tipologia del terreno

Terrazzo fluviale eocenico di medio impasto e presenza di scheletro

Resa

65 q.li; 1,8 kg per pianta

Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

Densità d'impianto

3.000 piante per ettaro

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Metodi di difesa

Gestione responsabile ed ecosostenibile a basso impatto ambientale

Raccolta

Rigorosamente manuale

Vinificazione

Le uve di Tocai Friulano vengono delicatamente dirasate e pigiate per subire una breve macerazione, segue una pressatura soffice e la pulizia del mosto per sedimentazione statica a basse temperature. La fermentazione e l'affinamento con l'élevage sur lies avvengono in botti di cemento.

Durata della macerazione

4-6 ore

Fermentazione

Molto lenta, per 16 giorni

Temperatura di fermentazione

15 ÷ 17°C

Evoluzione

Bâtonnage per 3-4 mesi su deposito fine

Epoca di imbottigliamento

Luglio 2018, chiusura con tappo di sughero naturale.

Periodo di affinamento

2 mesi in bottiglia, prima della messa in vendita in locale termocondizionato

Gradazione alcolica

14,0 % vol.

Capacità di imbottigliamento

Vino da bere o da conservare per 5-7 anni

Epoca di massimo godimento

2-3 anni

Colore

Giallo paglierino carico di buona lucentezza

Naso

Intenso e fresco, fruttato e varietale con sfumature vegetali, dalla gamma aromatica ampia.

Bocca

Elegante, secco e caldo. Si distingue per l'ottima sapidità e la buona concentrazione. È persistente, con il tipico retrogusto di mandorla integrato da una piacevole sensazione di erbe e note minerali legate al territorio.

Abbinamenti

Tradizionale come aperitivo in Friuli, si abbina al prosciutto crudo, al salame e agli insaccati in genere; accompagna piacevolmente i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

Temperatura di servizio

Non inferiore ai 10°C

BRACCO

1881

Azienda Agricola Bracco

Brazzano di Cormons [Go] Friuli - Italia

tel +39.0481.60002

www.bracco1881.com

info@bracco1881.com

Un autentico Friulano prodotto da una selezione massale di viti di Tokai Friulano su portinnesto Riparia Gloire, gelosamente custodite e da sempre coltivate dalla famiglia Bracco.