



KITZMÜLLER



COLLIO FRIULANO

Il Collio Friulano è il vino principale e più prestigioso dell'azienda.

Nasce dall'unione delle uve di tre vigneti situati sulla sommità ed ai piedi della collina che domina l'abitato di Brazzano.

Note degustative:

Il vino, è di grande struttura, ricco, caldo ed avvolgente. È contraddistinto da note lievemente speziate e minerali, fiori di campo ed agrume. Al palato è potente e progressivo con un finale piacevolmente ammandorlato.

Caratteristiche tecniche:

Le uve vengono raccolte manualmente e subiscono la diraspatura ed una pressatura soffice. Al mosto ottenuto, dopo una decantazione statica a bassa temperatura di 36-48 ore, vengono innestati dei lieviti selezionati per una fermentazione a temperatura controllata (14°-16° C). Il vino riposa poi sui propri lieviti e vengono effettuati dei "battonages" settimanali. Il 15% di questo Friulano rimane in botti di legno.

L'imbottigliamento avviene ad inizio primavera.

Per quanto riguarda l'annata 2016 verranno prodotte 8000 bottiglie. La gradazione alcolica è di 13 gradi.

Thomas Kitzmüller - Viticoltore in Brazzano

Via XXIV Maggio - I - 34071 Brazzano di Cormòns GO
T +39 0481 60853 F +39 0481 639636 M +39 347 1625306
E info@vinikitzmueller.com - www.vinikitzmueller.com