



# ZUANI

## zuani

### Collio Bianco

### RISERVA

#### CARATTERISTICHE

Uvaggio bianco ottenuto da uve di vitigni autoctoni (Friulano) e altri internazionali perfettamente acclimatati in Friuli e soprattutto nel Collio per le riconosciute qualità geopedologiche e microclimatiche.

Giallo paglierino carico, tendente al dorato tenue, ha un profumo ricco di personalità, lievi note di tostatura e vaniglia, sapore importante per ricchezza naturale di estratti fruttati, anche a seguito del raccolto tardivo. I ricordi di agrumi sono ben evidenti tanto al naso che in bocca. Sul palato è complesso e continuo, dall'ingresso al lungo finale.

#### VITIGNI

Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio.

#### LOCALITA'

Zuani, Giasbana, comune di San Floriano del Collio (GO)  
Zona **D.O.C. COLLIO**.

#### TERRENI

Marne ed arenarie del periodo medio-antico; ottima esposizione e giacitura, con pendenza medio-forte.

#### VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo, successivo affinamento in botticelle nuove di rovere francese con batonnage quotidiano iniziale e, successivamente, settimanale. **Non filtrato**.

#### ACCOSTAMENTI

Vino da meditazione, gradevolissimo con antipasti leggeri, minestre asciutte, pesce, crostacei, molluschi e carni bianche, va servito a 16 gradi circa.

# ZUANI

Vigneti in San Floriano del Collio

[www.zuanivini.it](http://www.zuanivini.it)