

## Collio Friulano 2008 Schiopetto

**VIN BLANC - ITALIE, FRIOUL**

### Commentaires

Ce vin provient de vignes du cépage local Tocai Friulano plantées sur des secteurs d'altitude, bien aérés, sur des sols marneux des collines de Gorizia. Des soins très méticuleux sont apportés aux vignes, afin d'obtenir des raisins ayant le meilleur équilibre possible entre acidité et maturité. Afin de préserver la fraîcheur, la clarté d'expression et l'intensité aromatique, ce vin est élevé exclusivement en cuve inox.

### Millésime

Après un hiver très doux, le printemps fût pluvieux. Le débourrement s'est effectué fin avril et la floraison fin mai. L'été 2008 a connu des températures dans la moyenne mais avec une pluviométrie un peu supérieure à celle d'une année normale. Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions, donnant des vins avec de belles acidités et plus de nervosité qu'en 2007.

**Vendanges** fin août et début septembre 2008

**Cépage** : Tocai Friulano

**Appellation** : Collio

**Vinification** : Les vendanges sont exclusivement manuelles. Le pressurage est très lent et doux, suivi d'une légère oxygénation sans  $so_2$ . La fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes.

**Fermentation alcoolique** : 10 à 12 jours en cuve inox

**Fermentation malolactique**: juste après la fermentation alcoolique, en cuves inox.

**Eleavage**: 8 mois sur lies en cuves inox.

**Vieillessement** : 6 mois en bouteille avant commercialisation.

**Mise en bouteille** : Eté 2009

**Production totale**: 45400 bouteilles

**Alcool** : 13,5%

### Note de dégustation

Robe or pâle aux reflets verts, nez délicat et frais, herbe coupée, amandes, foin, très "chlorophylle". La bouche est très rafraîchissante, désaltérante grâce à son acidité végétale mais mûre, et décline des arômes de poires et de pomme. Une belle amertume salivante marque la finale, très salivante. Ce vin possède un réel potentiel de vieillissement et va gagner en complexité sur 3 à 4 ans.

Ce vin sera parfait sur des asperges, des légumes grillés, des oeufs ou du jambon blanc. Un risotto ou une salade de rucola ou pissenlit seront également très indiqués.

Température de service : 10-12°C

**A boire entre** : 2011 et 2016

