

# SPECOGNA®

*Vignaioli in Rocca Bernarda*

SPECOGNA

## FRIULANO FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.



### DENOMINAZIONE

Friuli Colli Orientali D.O.C.

### VITIGNO

100% Friulano.

### ANNO IMPIANTO

1963.

### NUMERO CEPPI

3500 piante ad ettaro.

### ALTITUDINE

190 m s.l.m.

### GIACITURA

Collinare con esposizione a nord-est.

### NATURA DEL TERRENO

Marna ed Arenaria.

### ZONA DEL VIGNETO

Rocca Bernarda.

### PRODUZIONE

2,5 kg di uva per pianta.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina.

### VINIFICAZIONE

• Vendemmia a mano in cassette • Diraspa-pigiatura soffice • 12 ore di macerazione sulle bucce a bassa temperatura • Svinatura e fermentazione (con lieviti indigeni) in vasche di acciaio inox • In seguito il 20 % del vino affina in botti di legno rovere da 1500 lt e Bâtonnage ogni 10 giorni • L'80 % della massa affina invece in acciaio con Bâtonnage ogni 20 gg • Dopo 8 mesi si uniscono le due parti ed il vino viene imbottigliato

### VISTA

Giallo intenso.

### OLFATTO

Ampio, speziato con sentori di agrumi, mandorla, frutta esotica e richiami di pesca a polpa bianca e pepe bianco.

### GUSTO

Vino potente, strutturato, con buona acidità ed armonica complessità fruttata e speziata; il tipico retrogusto di mandorla e frutta esotica è molto persistente.