

SPECOGNA®

Vignaioli in Rocca Bernarda

SPECOGNA

IDENTITA' FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.



DESCRIZIONE

Un vino che nasce dall' unione dei 3 grandi vitigni autoctoni a bacca bianca del Friuli, per rappresentare al meglio la grande potenzialità qualitativa di questo territorio.

VITIGNO

70 % Friulano, 15 % Malvasia e 15 % Ribolla gialla.

ANNO IMPIANTO

Vigneti piantati tra il 1960 ed il 1978.

NUMERO CEPPI

5000 piante ad ettaro.

ALTITUDINE

170 m s.l.m.

GIACITURA

Collinare con esposizione a sud-est.

NATURA DEL TERRENO

Marna-Arenaria.

ZONA DEL VIGNETO

Rocca Bernarda.

PRODUZIONE

1 kg di uva per pianta.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Capuccina e Candelabro.

VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano; pèressatura a grappolo intero; in seguito il vino affina per circa 12 mesi sui lieviti dopo l'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per diversi mesi prima dell' uscita sul mercato.

VISTA

Giallo intenso con leggeri riflessi verdi.

OLFATTO

Dolce, ampio, speziato con spiccate caratteristiche varietali; con sentori di agrumi, mandorla, mallo di noce, frutta esotica e richiami di pesca a polpa bianca, salvia 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.