



LINEA CRU

Solarco

FRIULANO E RIBOLLA GIALLA
D.O.C. COLLIO

VIGNETO – Ruttars, Dolegna del Collio, esposizione Sud - Est

TIPO DI TERRENO – Marne ed Arenarie Ponca

VITIGNO – Friulano e Ribolla Gialla

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot, Cappuccina

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano. Macerazione a freddo in pressa.

Pulitura del mosto per decantazione a freddo.

Fermentazione per il 20% in barriques di rovere francese e per l'80% in vasca di acciaio inox. Al termine dell'affinamento che ha una durata di circa 8 mesi, viene eseguito l'assemblaggio delle due varietà (50% e 50%) ed il susseguente imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Dal colore giallo dorato, ha un profumo intenso, netto, fruttato e floreale. Sentori di fiori di acacia, fiori di camomilla, pesca, papaya. Al palato è sapido e persistente con una bella mineralità.

ABBINAMENTI – In genere indicato con antipasti, in particolare salumi e formaggi freschi. Spaghetti zucchine gamberi e zafferano. Branzino alla griglia. Pollo alla brace con patate al forno.

LONGEVITÀ – 6-8 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10- 12°C.





LINEA CRU

Solarco

FRIULANO E RIBOLLA GIALLA
D.O.C. COLLIO

VINEYARD – Ruttars, Dolegna del Collio, South-East exposure

KIND OF GROUND – Marl and sandstone “Ponka”

GRAPE – Friulano and Ribolla Gialla

TYPE OF CULTIVATION – Guyot, Cappuccina

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest.

Cold maceration in the press. Must clarification through cold settling. Fermentation takes place 20% in French oak barriques and 80% in stainless steel tanks. After an aging period of about 8 months, the two varieties (50% and 50%) are blended and subsequently bottled.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Golden yellow in color, it offers an intense, clean, fruity, and floral aroma. Notes of acacia flowers, chamomile, peach, and papaya. On the palate, it is savory and persistent, with beautiful minerality.

DRINK WITH – Generally suitable for appetizers, especially cured meats and fresh cheeses. Pairs well with spaghetti with zucchini, shrimp, and saffron, grilled sea bass, and grilled chicken with roasted potatoes.

LONGEVITY – 6-8 years.

SERVE AT – 10-12°C.

