COLLIO

vino da uve autoctone

Da sempre crediamo nelle tradizioni e nel territorio e da questa idea che prende forma il progetto COLLIO, quello di fare un vino che ne sia l'espressione. Negli anni ’90 Edi decise controcorrente, seppur con grandi soddisfazioni con il Tocai, di produrre UN UNICO VINO – il Collio – vino da uve autoctone. All’epoca ancora di più rispetto ad oggi gli uvaggi venivano percepiti dal consumatore come prodotti di minor interesse, sebbene storicamente nei “terroir” mondiali si coltivassero molteplici varietà che venivano assemblate al fine di creare vini più completi.
Kristian oggi continua con il progetto iniziato dal papà mescolando le varietà già in vigneto, insieme ad alberi da frutto e animali, creando così un vigneto ricco di cultivar diverse che arricchiscono l’ambiente.

Le uve raccolte a mano per zona vengono pressate senza diraspare. Fermentazione spontanea e affinamento in botti di cemento per 1 anno, dopodiché avviene l’assemblaggio di tutte le zone in un unico vino e rimane in botti di acciaio per ulteriori 6 mesi. Qui il vino si stabilizza naturalmente e il vino va in bottiglia senza filtrazione.

Varietà: Tocai Friulano in prevalenza, Ribolla Gialla e Malvasia Istriana

Regione: Collio, Friuli Venezia Giulia

Esposizione: terrazzamenti ad esposizione sud- sud/ovest

Suolo: Marne e arenarie - Flysh di Cormons;Medana 1 classe, Colline di Zegla – Doc Collio

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve, pressatura ad uva intera, decantazione statica, fermentazione spontanea e affinamento nelle classiche vasche in cemento, non filtrato.

Agricoltura: Biologico e biodinamico certificato, permacultura

Tipo di allevamento: Guyot a 5000 ceppi ettaro

Affinamento: 1 anno in botti di cemento, 6 mesi in acciaio, minimo 4 mesi di bottiglia

Solforosa Totale: sotto i 40 mg/l

Durata del vino prevista: 10-20anni

Temperatura di servizio: 14 °C

Bottiglie prodotte: dalle 35.000 alle 45.000/anno

.