



Zabura Friul

DOC Collio 2022

SKOK

Vinificazione

Diraspatura grappoli, macerazione a freddo 18-24 ore. Pressatura soffice meno di una atmosfera, pulizia per decantazione. Rimane su tutti i lieviti circa 30 cm per 7 mesi. Bâtonnage solo nel primo periodo. Primo imbottigliamento a Pasqua con la luna favorevole, in vendita da maggio.

Vino

L'uva di Tocai Friulano da cui si ottiene lo Zabura Friulano è autoctona e tipica delle nostre zone. Il nome del vino viene dal Cru, la singola collina rivolta ad est su cui sono a dimora tutte le viti. Secondo la definizione è un Super Cru.

Lo Zabura è color giallo paglierino. Al naso, la tipicità di mandorla si sposa con profumi floreali e di fieno. In bocca le note morbide della glicerina si sposano con la nota alcolica e avvolge piacevolmente il palato.

Accostamenti

Antipasti a base di prosciutto crudo di San Daniele o Sauris. Consigliato con i primi piatti, come rotolo di radicchio, ottimo l'accostamento con le zuppe, meglio se sono le tipiche del Friuli o della Venezia Giulia, come la Jota.

Sorprendete con i piatti piccanti, come aglio olio e peperoncino: riduce il piccante in bocca grazie agli spiccati polialcoli.

UVA

Tocai Friulano, 2 cloni

DOC

Collio

TERRENO

Collinare ~100m slm
Ponca - Marna Arenaria

ETÀ VIGNA

14 anni Cru Zabura

RESA VIGNA

65 quintali ettaro

ALLEVAMENTO

Guyot con un solo capo a frutto

DENSITÀ IMPIANTO

5.500 piante ettaro

VENDEMMIA

Raccola a mano con selezione dell'uva



Nel bicchiere
a 10-12°C

Guide

Vini d'Italia - Gambero Rosso

Zabura 020 2 Bicchieri

Zabura 021 2 Bicchieri

Vitae - Associazione Sommelier

Zabura 020 3,5 Tralci

Zabura 021 3 Tralci

Parametri tecnici

ALCOL 13,91%

ACIDITÀ 4,98%

ESTRATTO SECCO 20,2 g/l

ZUCCHERI RESIDUI 0,7 g/l