

CASTELLO SANTANNA



SOLTERRA

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



UVE 40% Ribolla gialla, 60% Friulano,

VENDEMMIA A mano, in cassetta. Le singole uve vengono vendemmiate separatamente dal momento che le epoche di maturazione sono diverse.

VINIFICAZIONE Le uve diraspate vengono poste in tini di legno dove la fermentazione avviene in modo spontaneo senza l'aggiunta di lieviti commerciali. Non vi è nessun controllo della temperatura. Terminata la fermentazione/macerazione (dopo circa 30giorni) le uve vengono scaricate delicatamente a mano e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto viene messo per alcuni giorni a decantare nello stesso tino, dopodiché viene travasato in botti di rovere francese, dove sosterà per almeno 2 anni. Durante questo periodo di affinamento il vino svolgerà anche la fermentazione malo lattica in modo spontaneo. Una volta imbottigliato subirà un affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.