



# Folie Blanc



*Una ricercata eleganza espressa attraverso una notevole complessità sono le caratteristiche che fanno di Folie Blanc un vino decisamente attraente. Notevole è infatti l'impatto olfattivo con quei profumi di frutta fresca e di vaniglia, ed un gusto pieno, equilibrato, ricco di tutto un complesso di sensazioni che gli derivano sia dalle uve da cui proviene che dal faticoso e sempre fondamentale lavoro in cantina.*

## Provenienza

100% uve Chardonnay in zona D.O.C. Collio

## Vinificazione

Pigiadiraspatura, macerazione a temperatura ambiente per 5 ore e successiva pressatura soffice; dopo 24 ore, separazione delle fecce più grossolane e quindi fermentazione a temperatura controllata a 18 °C; maturazione per circa 6 mesi sulle fecce di fermentazione, senza travasi.

## Caratteristiche organolettiche

Al naso presenta uno straordinario complesso di profumi fruttati, di vaniglia, crosta di pane. Al palato continua con una struttura ricca, una morbidezza suadente, una lunghezza notevole.

## Valori analitici

Titolo alcolometrico volumico: 13.40% vol.

Acidità volatile 0.32 g/l HA

Acidità totale 5.4 g/l HT

Estratto secco ridotto 20,93 g/l