

# Fossa Mala

## **Classificazione** **FRIULANO DOC FRIULI GRAVE**

**Provenienza**  
Dal vigneto aziendale  
situato nel comune di Fiume Veneto.

**Uve**  
100% Friulano

**Terreno e vigneto**  
il sistema di allevamento è il guyot monolaterale.

**Vinificazione**  
Le uve raccolte nella prima decade di settembre provengono da un unico clone, selezione massale di un vecchio vigneto del Collio goriziano il quale origina vini di buona aromaticità, struttura e tipicità. Il 50% viene vinificato in bianco mentre il rimanente 50% macera ventiquattro ore (bucce e mosto) a 6 °C. I mosti ottenuti, decantati a freddo e puliti, vengono assemblati tra loro e inviati a fermentare in serbatoio d'acciaio inox termo condizionato (60%) e in tonneau di rovere (40%) . In due settimane si raggiunge il grado alcolico pieno e un successivo travaso ne allontana le fecce più pesanti e permette un lungo affinamento su quelle più fini. A metà primavera una blanda chiarifica precede l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

**Caratteristiche Organolettiche**  
Colore giallo paglierino intenso. Al naso si avvertono tutte le note tipiche del Friulano ed in primis la mandorla, che si esprime al gusto con una chiusura debolmente amara.  
Va servito a 10-12 °C in calici a tulipano e accompagna gli antipasti di pesce, le carni bianche e gli affettati.

