



Sauvignon DOC Collio cl 75

Il Sauvignon Blanc è uno dei vini più diffusi al mondo e potremo trovare infinite interpretazioni di questo nobile vitigno che si pensa sia nato nella Loira, anche se alcune teorie lo vogliono originario di Bordeaux. L'origine del suo nome deriva da "sauvage" (selvatico) aggettivo dovuto alle sue origini di pianta autoctona del sud-ovest francese. In Italia il Sauvignon Blanc ha trovato terreno fertile sulle marne e arenarie delle colline del Collio Goriziano e dei Colli Orientali del Friuli, dove domina assieme al Friulano, rendendo il Friuli una meta obbligata per ogni amante dei vini bianchi.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

Vitigno: Sauvignon in purezza 100%

Età Impianto: 20 - 30 anni

Sistema di Allevamento: Sistema Guyot

Vendemmia: Manuale – primi dieci giorni di Settembre

Resa per ettaro: 70-80 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini, criomacerazione per 12-24 ore, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, batonage realizzato sia durante la fase fermentativa che al suo termine e fino a dicembre, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

Bouquet: Leggermente erbaceo, ricorda la menta e la foglia di pomodoro, sentori di agrumi e frutti tropicale

Gusto: Secco, leggermente citrino e piacevolmente fresco, molto persistente

Temperatura di servizio: 10-12° C

Suggerimenti d'uso: È un vino da antipasti con verdure, prosciutto crudo e formaggi delicati. Si sposa alla perfezione con piatti a base di asparagi bianchi e verdi, come risotti o frittate.

Da consumare entro: 24-36 mesi.

Calice raccomandato: Calice Kurtin

Premi:

