

Sauvignon Blanc 2013

DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

GENERALITÀ:

Il Sauvignon si caratterizza per il profumo molto particolare e molto complesso. Il colore è un giallo paglierino con dei caratteristici riflessi verdi. Al gusto è un vino vivace sapido, fresco; è un vino che può essere tranquillamente degustato come aperitivo, ma che si accompagna benissimo anche a delle carni bianche, oppure a del pesce grigliato.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Dopo un inverno freddo e nevoso, la primavera ha visto delle temperature leggermente più basse rispetto alla media della zona. La piovosità è stata regolare ed ha permesso un germogliamento omogeneo e regolare. Dalla metà di giugno le temperature sono rimaste nella media e l'evoluzione dei diversi stadi fenologici sono stati regolari. Arrivati a fine luglio, alla massima dimensione degli acini, la maturazione non ha subito eccessi di temperatura e dalla metà di agosto sono iniziate le caratteristiche escursioni termiche, giorno - notte, fondamentali per la naturale evoluzione dei precursori aromatici, così importanti per i nostri vini bianchi di assoluta eccellenza. Tutti i tipi di uve sono stati raccolti e lavorati in cantina con molte attenzioni e diverse linee di lavorazione.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

Provenienza: i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia

Altimetria: 130 mt. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est, Nord, nord-est

Tipologia suolo: marne e arenarie di origine eocenica (Formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa)

Densità impianti: 4.000/5.500 piante per ettaro

Allevamento: Guyot

Età vigneto: impianto del 1973 e del 2003

NOTE TECNICHE:

Varietà: Sauvignon Blanc

Resa ha: 70 q.li

Epoca vendemmia: prima e terza settimana di settembre

Conduzione: manuale

Contenitori fermentazione: vasche inox e barriques nuove

Temperatura fermentazione: controllata, non oltre 18°C

Durata fermentazione: 15 gg

Tempi di macerazione: 1/3 delle uve sono state sottoposte a macerazione pellicolare a freddo per 12 ore

Contenitori di affinamento: acciaio inox e barriques

Tempi di affinamento: 15% della produzione 2 mesi in barriques, 4 mesi in acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo dorato limpido con riflessi verdolini. Sentori delicati ed eleganti di peperone verde, foglia di pomodoro e salvia seguiti da note fruttate di pesca matura e melone. Dal gusto fresco e aromatico che esalta un'ottima sapidità. Intenso e avvolgente con una lunga persistenza aromatica.

ABBINAMENTO:

Piatti di pesce (spigola, orata) sfilettati, saltati in padella con patate, asparagi, verdure non amare. Primi piatti con salse a base di formaggio.

