



SAUVIGNON 2010

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 Il 2010 è stata decisamente un'annata "da bianchi". L'apporto d'acqua non è mai mancato fin dalla ripresa vegetativa, proseguendo per tutta la fase di crescita e sviluppo dei germogli, la formazione delle infiorescenze e lo sviluppo dei grappoli. Ciò ha creato nelle viti un'ottima vigoria che a sua volta ha sviluppato un apparato fogliare eccezionale e molto attivo nell'elaborazione dei fondamentali precursori aromatici e nel buon equilibrio acido zuccherino delle uve. Le temperature nel periodo dell'invasatura e della maturazione non sono mai state eccessive, garantendo comunque il classico sbalzo termico notte giorno. Questo percorso ha portato a dei vini che danno particolare risalto alla componente fruttata che nel 2010 risulta molto intensa, una mineralità importante in perfetto equilibrio con la caratteristica corposità del territorio.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le pianure ed 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: 4.000/5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: Impianto del 1973 e del 2003



NOTE TECNICHE:

VARIETÀ: Sauvignon

RESA HA: 70 q.li

EPOCA VENDEMMIA: Prima e terza settimana di Settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: vasche inox classiche e barriques nuove

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: Controllata, non oltre 18°C

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 15 gg

TEMPI DI MACERAZIONE: Un terzo delle uve sono state sottoposte a macerazione pellicolare a freddo, per 12 ore

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Parzialmente svolta, nel vino ottenuto dalle uve macerate

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: acciaio e barriques

TEMPI DI AFFINAMENTO: 15% della produzione 2 mesi in



NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino limpido e brillante con riflessi verdolini. Il bouquet rivela netti sentori vegetali di salvia e foglia di pomodoro seguiti da note fruttate di pesca matura e melone. Dal gusto fresco ed aromatico che esalta un'ottima sapidità. Intenso ed 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.



barriques, 4 mesi in acciaio