



## SAUVIGNON 2011

**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** La stagione vegetativa del 2011 è stata regolare nella ripresa primaverile, i mesi di maggio e giugno hanno avuto una piovosità regolare che ha garantito lo sviluppo omogeneo dei capi a frutto e la fioritura è avvenuta con condizioni climatiche ottimali. L'allegagione e l'accrescimento dell'acino allo stesso modo sono stati regolari con uno stato sanitario molto buono, grazie anche ad un clima asciutto. L'evoluzione della stagione è stata molto asciutta ed ha accelerato la maturazione delle uve, sanissime e ricche in aromi ed estratti. La vendemmia quindi è stata anticipata rispetto al solito ed ha avuto inizio a metà agosto; con uno svolgimento regolare e fin da subito ci ha fatto capire che i vini sarebbero stati profumati e strutturati, infatti i mosti avevano parametri da manuale e i profumi di fermentazione erano eccezionali. Le fermentazioni hanno avuto andamenti regolari, sempre a basse temperature. L'affinamento sulle fecce non è stata molto lunga perché i vini già a dicembre erano morbidi e rotondi. Appena imbottigliati i vini si esprimono già in modo eccezionale sono profumatissimi, caratterizzati da una grande personalità varietale, pulizia e struttura.



## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**PROVENIENZA:** I vigneti sono dislocati tra le piane 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 blanc

**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:** 12,5% 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

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** acciaio e barriques

**TEMPI DI AFFINAMENTO:** 15% della produzione 2 mesi in barriques, 4 mesi in acciaio



## NOTE ORGANOLETTICHE:

Ha colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è intenso, con piacevoli sentori di fiori di sambuco che si fondono armoniosamente con aromi vegetali di salvia e di foglia di pomodoro, seguiti da note più mature di susina bianca e pompelmo. In bocca è fresco e ben equilibrato con una buona struttura, suadente nel finale.

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