

CICINIS 2015



DENOMINAZIONE:

Doc Collio Sauvignon blanc 2015

TERRITORIO E PRODUZIONE:

Provenienza: i vigneti sono situati nella zona del Collio Goriziano

Altimetria: 153 mt. s.l.m.

Superficie: 5ha

Esposizione: varie da sud a nord

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

Densità impianti: 6.250 piante/ha

Allevamento: Guyot

NOTE TECNICHE:

Resa ha: 60 q.li

Epoca vendemmia: ultima settimana di agosto e 2° decade di settembre

Conduzione: manuale

Contenitori fermentazioni: serbatoi di cemento a forma di uovo e barriques (50% nuove e 50% secondo passaggio)

Temperatura fermentazione: 18°C

Durata fermentazione: 20 gg

Macerazione: solo su piccole quantità

Contenitori di affinamento: 50% barriques francesi, 50% serbatoi di cemento a forma di uovo

Tempi di affinamento: 8 mesi in barriques e serbatoi di cemento a forma di uovo, 2 mesi in bottiglia

Gradi alcolici: 13,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino, acceso, i profumi al naso rimbalzano tra note di frutta matura, mango, frutto della passione ed eleganti percezioni di vaniglia, caffè tostato con la caratteristica sensazione di pietra focaia.

Al primo sorso già rivela la sua grande struttura e concentrazione. Morbido ed equilibrato, la complessa tessitura di questo vino è ornata da tannini vellutati che richiamano ancora note speziate.

Il lungo finale ci regala sensazioni di crosta di pane, salvia e minerali, tipiche dei Sauvignon che nascono dalla Ponca del Collio.

ABBINAMENTO:

Partner ideale per crostacei e piatti a base di pesce medio grasso, servito al forno o in umido. Si abbina perfettamente anche a pasta e riso con sughi di verdura, funghi o tartufi.