

Sauvignon Blanc 2014

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.

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: 4 mesi in acciaio, solo il 15% della produzione 2 mesi in barriques, un mese in bottiglia

Gradi alcolici: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è estremamente elegante e complesso con delicati sentori vegetali di peperone verde, foglia di pomodoro e salvia che si fondono armoniosamente con sentori di pesca matura e frutti esotici, tra cui litchi e ananas. Sul palato è morbido, pieno e ben equilibrato con una buona struttura e un finale aromatico suadente.

ABBINAMENTO:

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

