ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Blanc Collio DOC 2016



Un superbo Sauvignon da una terra vocata

Il Collio, terra generosa ed ospitale, ha lasciato spazio negli anni ai vitigni francesi offrendo loro un habitat ottimale. Ca' Ronesca interpreta il Sauvignon secondo uno stile classico, proponendo un vino chiaro e brillante, dalle note tenui di ananas e tiglio. Al gusto accarezza il palato con la sua morbidezza. Vino per i cultori della zona.

Ca' Ronesca nasce all'inizio degli Anni 70, quando l'imprenditore veneto Sergio Columello decide di investire sui terreni collinari del Collio, in quella parte di Friuli dove le acque smeraldo dell'Isonzo lambiscono le terre di confine tra Italia e Slovenia. La tenuta, di proprietà di Davide Alcide Setten dal 2006, corre letteralmente sul confine per 2 km, ed è composta da 60 ettari di vigneti ed altrettanti di boschi dove svettano castagni, lecci, roverelle, acacie e ginepri. Circa 2/3 dei vigneti si estendono nel comune di Dolegna del Collio, mentre per il resto si trovano sulla collina di Ipplis. La produzione si concentra principalmente sulle uve bianche: sauvignon, pinot grigio, pinot bianco, chardonnay, malvasia, ribolla gialla, picolit e friulano. A bacca rossa cabernet franc, merlot, pinot nero e refosco dal peduncolo rosso. Negli ultimi anni Ca' Ronesca, con la collaborazione dell'enologo Franco Dalla Rosa, è riuscita a centrare in pieno il suo obiettivo di creare vini di qualità superiore, convincenti, tipici e riconoscibili, figli della passione e della storia che caratterizzano questo territorio, frutto di interventi minimi in vigna ed evitando le lavorazioni invasive in cantina.

La Vigna

Terreno	Marnoso
Esposizione	Sud-SudOvest, 200 m s.l.m.
Allevamento	Doppio Capovolto
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	In ottima evoluzione per i prossimi 2 anni
Abbinamento	Antipasti, carni bianche, secondi di pesce
Vinificazione	Dopo la pigia-diraspatura la prima partita di uva viene sottoposta ad 8 ore di macerazione alla temperatura di 15-16° mentre la seconda partita è lasciata macerare 15 ore ad 8°. Segue per entrambe una pressatura soffice. Dopo la decantazione statica, si fa fermentare il mosto per due settimane con l?ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono sei mesi di affinamento in vasche d?acciaio, durante cui si effettuano periodiche operazioni di batonages delle fecce fini. In primavera si uniscono le due partite, si filtrano e si procede all?imbottigliamento; dopo un mese il vino viene messo in vendita
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiarissimo; al naso presenta delicate note di fiori e frutti gialli, con sentori di ananas e fiore di tiglio. In bocca le iniziali sensazioni di dolcezza si risolvono in un bel finale morbido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821