ACQUISTATO IL .....

Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC 2017



Pura goduria friulana

Il bello del Sauvignon è che si presenta ogni volta con un vestito diverso: ora esuberante e luccicoso, ora easy e super friendly, ora sobrio ed elegante. Giorgio Colutta ci stupisce con un'interpretazione che mette in luce gli aspetti migliori della varietà mantenendo un equilibrio sbalorditivo. Sorprendente!

Frutta tropicale a go go, litchi, e un tocco di intriganti sensazioni vegetali, il tutto miscelato con mano esperta e stile encomiabile. Soddisfazione assicurata, ci mettiamo entrambe le mani sul fuoco! Bandut: così è conosciuta da tutti a Manzano (UD) l'azienda agricola Giorgio Colutta. Il nome è quello del fondo dove ha sede, nel cuore del 'Parco della vite e del vino' dei Colli Orientali dei Friuli. Antonio Colutta ha acquistato i terreni nel 1939, e inizialmente il raccolto era gestito a mezzadria, con il raccolto diviso tra uva, mais e foglie di gelso per i bachi da seta. Nel 1968 i figli Giansandro e Gianpaolo imbottigliano i primi vini. Nel 1998 il testimone passa a Giorgio, terza generazione, che si distingue per una gestione particolarmente attenta all'ambiente e all'internazionalizzazione. I 20 ettari di vigneto si estendono nel territorio dei comuni di Buttrio, Manzano e Rosazzo. Si coltivano le varietà autoctone e alloctone tipiche della zona: friulano, ribolla gialla, picolit, verduzzo, chardonnay, sauvignon e pinot grigio a bacca bianca; refosco dal peduncolo rosso, schioppettino, pignolo, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. La cantina di vinificazione, la barriqueria e i locali per l'imbottigliamento si trovano presso la vecchia Villa Padronale del 1700, di particolare fascino dopo il recente restauro. La gamma di prodotti è ampia, caratterizzata da vini territoriali e dalla forte personalità. Le bottiglie prodotte sono circa 150.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Ponca
Esposizione	Sud-sudOvest, 225 m s.l.m.
Allevamento	Cappuccina e Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Entro un anno da oggi
Abbinamento	Antipasti, formaggi freschi, secondi di pesce, carni bianche
Vinificazione	L?uva di sauvignon si presta alla vinificazione con criomacerazione, che si ottiene prima della pressatura mantenendo a contatto le bucce con il mosto a temperatura controllata (10-12°C) per un tempo di circa 12 ore. Questa pratica permette l?estrazione dei precursori aromatici tipici del sauvignon e si effettua su parte delle uve. La maturazione del mosto continua sulle fecce di lievito fino alla primavera, quando si provvede all?imbottigliamento; pressatura soffice, refrigerazione e decantazione statica delle parti in sospensione, travaso del mosto pulito, fermentazione a temperatura controllata (circa 17°C) con l?aggiunta di lieviti selezionati per un migliore controllo della fermentazione.
Sensazioni	Colore giallo paglierino vivo; naso stupendo, con note fruttate tra il tropicale e il litchi e una leggera venatura vegetale; bocca di equilibrio esemplare, con ritorni di tropicale

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