ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Collio DOC 2025 2025



Un vero godimento, direttamente dal Friuli

"Aver vino e amici è un paradiso": così recita un antico proverbio friulano. Che qualche fortunato avesse avuto modo, già in passato, di assaggiare questo favoloso Sauvignon del Friuli Venezia Giulia?!

Un vino proveniente dalla DOC Collio, racchiusa nei dintorni della provincia di Gorizia, che lascia un'impronta notevole sul prodotto finito: una grande mineralità unita ad un elegante equilibrio, il tutto accompagnato da profumi delicati, e mai invadenti, di frutti tropicali e vegetali. Perfetto per chi vuole approcciarsi con tatto al Sauvignon. Questo è il risultato del lavoro dell'Azienda Agricola Pighin, situata nel cuore del Friuli Venezia Giulia: un marchio conosciuto, i cui prodotti si caratterizzano per l'affidabilità e per l'ottimo rapporto fra la qualità ed il prezzo finale. Oggi, sotto il controllo di Fernando Pighin, di sua moglie e dei suoi figli, si prosegue con grande passione ed entusiasmo la conduzione della tenuta. Non ci sono dubbi: da stappare con gli amici, per vivere una serata in paradiso!

La Vigna

Terreno	Marna calcarea
Esposizione	Da sud-est a sud-ovest, 170m s.l.m.
Allevamento	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	12°
Quando Berlo	Entro i prossimi 2 anni
Abbinamento	Preparazioni a base di pesce o formaggi, pesce crudo, sformati di verdure
Vinificazione	Dopo la vendemmia manuale le uve vengono diraspate e pigiate, al fine di effettuare una breve macerazione a freddo per estrarre tutti gli aromi dell'uva. Il mosto viene raffreddato ad una temperatura di circa dieci gradi, e dopo una notte in decantazione viene travasato; vengono aggiunti i lieviti che conducono una fermentazione della durata di circa 12 giorni. Dopo l?imbottigliamento, il vino rimane almeno un mese in affinamento in vetro.
Sensazioni	Giallo Paglierino, con sfumature tendenti al verde. Al naso è discreto, sottile e tenue, con sentori leggermente tropicali, ed accenni vegetali. In bocca è piacevole e beverino.

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