



ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Collio DOC 2023

2023

## Un vero godimento, direttamente dal Friuli



*Svinando*<sup>®</sup>

"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!

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Marna calcarea
<b>Esposizione</b>	Da sud-est a sud-ovest, 170m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Uve</b>	Sauvignon 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	Entro i prossimi 2 anni
<b>Abbinamento</b>	Preparazioni a base di pesce o formaggi, pesce crudo, sformati di verdure
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Sensazioni</b>	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