ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC Busseben 2015



La schiettezza nel bicchiere

Il Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC Busseben dell'Azienda Agricola Gori che ti presentiamo oggi interpreta questo vitigno in maniera fresca e diretta, esaltandone le note olfattive varietali più genuine, come la foglia di pomodoro. In bocca il Busseben si muove perfettamente tra acidità e sapidità senza mai creare disarmonie, rendendo questo vino un prodotto molto gastronomico, facile da abbinare a diversi tipi di piatti e preparazioni. Busseben tradotto dal dialetto friulano vuol dire "bacia bene", quindi "colui che bacia bene" inteso come un vino piacevole da bere, che "abbraccia": lasciati conquistare anche tu dal suo caloroso abbraccio!

Friuli Venezia Giulia, una regione dove sono presenti punte di eccellenza dell'enologia italiana, soprattutto per ciò che riguarda la coltivazione dei vitigni a bacca bianca, sia autoctoni che internazionali. Tra questi ultimi un posto d'onore spetta principalmente ad un'uva, il Sauvignon: la più particolare fra le internazionali, come particolare è l'emozione che ci suscita un calice di questo Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC Busseben. Non c'è dubbio che il sauvignon sia un vitigno molto importante per questa regione: con uno spettro olfattivo molto originale e variegato, che oscilla fra il vegetale, il frutto tropicale e la mineralità, è possibile trovarlo declinato in numerose e diverse espressioni. Come diceva Baudelaire "chi non beve vino ha qualcosa da nascondere": non tenere quindi celato il piacere di questo Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC Busseben!

La Vigna

Terreno	Marna eocenica
Esposizione	Sud-est, 250m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	9-10°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Minestrone al pesto, pasta al basilico, risotti alle erbe. Perfetto con gli asparagi, accompagna tutti i crostacei ed i pesci nobili
Vinificazione	Raccolta manuale in cassetta con selezione delle uve su tapis roulant, diraspatura e pressatura soffice a 1/1,4 atmosfere. Decantazione statica a 4° C; fermentazione in acciaio a 17°C, con lieviti selezionati.Primo travaso e separazione dalle fecce grossolane, a cui segue un affinamento in acciaio sulle fecce fini. Filtrazione sterile ed imbottigliamento
Sensazioni	Si presenta con un colore oro scarico. Al naso emergono sentori di foglia di pomodoro, accompagnate da sensazioni minerali piacevoli. In bocca è slanciato, con un finale sapido e minerale

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