



ACQUISTATO IL

Sauvignon Friuli Grave DOC

2016

Tutto il brio delle Grave



Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli, al naso è molto varietale, con una buona complessità e il tipico profumo di foglia di pomodoro. Persistenza aromatica e un buon corpo accompagnati da un leggerissimo brio dato dall'anidride carbonica sviluppata in fermentazione completano l'opera dell'amico Fernando Pighin che questa volta ci porta a conoscere una bellissima zona del Friuli: le Grave.

Come dice il detto tra il Collio e le Grave c'è di mezzo il mare?? No, non dice esattamente così ma è come se quel mare ci fosse, tanto sono differenti i due terroir. Il Collio infatti dà vita a vini più minerali, strutturati, che fanno volentieri qualche annetto in bottiglia; le Grave regalano vini di pronta beva, semplici, fruttati e beverini, molto adatti alla stagione estiva. Della produzione Pighin abbiamo già conosciuto il Sauvignon del Collio e oggi invece proviamo il Sauvignon Friuli Grave, dove parte dell'anidride carbonica di fermentazione è stata mantenuta all'imbottigliamento al fine di ottenere una piacevole briosità nel bicchiere. Situata nel cuore del Friuli Venezia Giulia, l'Azienda Agricola Pighin è ormai 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.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto ghiaioso
Esposizione	Terreni pianeggianti, 70m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Insalatone, ma anche pesce crudo e primi leggeri
Vinificazione	Dopo la vendemmia manuale le uve vengono diraspate, pigiate e caricate in un vinificatore Ganimede dove avviene un breve macerazione a freddo per estrarre tutti gli aromi presenti. Poi vengono trasferite in una pressa pneumatica, il mosto viene raffreddato ad una temperatura di circa dieci gradi e dopo una notte in decantazione viene travasato e vengono innestati i lieviti che consentono una fermentazione di circa 12 giorni. Il vino rimane sulle sue fecce nobili fino a fine febbraio, poi passa in un evoluto sistema di microfiltrazione che asporta le parti in sospensione lasciando gusti e aromi inalterati. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane almeno un mese in affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è molto varietale, con il tipico profumo di foglia di pomodoro. Persistenza aromatica e un buon corpo sono accompagnati da un leggerissimo brio

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