ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Collio DOC 2016



Il valore della terra

Quando un vino è così legato al suo territorio di origine, ti viene voglia di andare a vederlo di persona! Solo sul Collio friulano il sauvignon è così fine nei profumi e carico nella struttura. Questo Sauvignon Collio DOC di Subida di Monte è un vino che colpisce e si fa amare sorso dopo sorso.

I profumi vegetali e di frutti tropicali marcatamente tipici del sauvignon sono finissimi e delicati nell?espressione del Collio. Il terreno marnoso e calcareo unico del Collio, in provincia di Gorizia, a cavallo tra Italia e Slovenia, fa sviluppare alla vite i suoi caratteri più rustici e selvatici, donando uve uniche. Il corpo e la struttura di questo vino sono davvero superiori, tali da conferirgli caratteristiche tipiche dei vini bianchi ?più importanti?. D?altra parte in Friuli i vini bianchi?li hanno nel sangue! Dal 1972 l?Azienda Agricola Subida di Monte realizza il desiderio del suo fondatore Luigi Antonutti di produrre pregiati vini del Collio Goriziano. Nelle figure dei figli Cristian e Andrea quel desiderio continua ad essere realtà con la coltivazione della vite e la produzione di meravigliosi vini. L?attenzione verso un territorio così prezioso è accompagnata dall?innovazione tecnologica che permette di raggiungere standard qualitativi eccelsi. 10 ettari di vigneti per 50.000 bottiglie l?anno, suddivise tra vini tipici friulani come il Tocai Friulano e vini dal carattere internazionale come il Cabernet.

La Vigna

Terreno	Flysch marne arenarie
Esposizione	Est-ovest, da 80 a 100m s.l.m.
Allevamento	Doppio capovolto e guyot unilaterale
Densità imp.	da 4000 a 7000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Antipasti, in particolare di prosciutto e piatti di pesce anche saporiti
Vinificazione	Diraspatura, criomacerazione sulle bucce per circa 8 ore a 15°. Il mosto viene lasciato decantare e successivamente messo a fermentare in vasche d?acciaio tenendo sempre sotto controllo la temperatura che deve rimanere tra i 16° e i 18° C
Sensazioni	Leggeri ed eleganti accenni agrumati. La degustazione è strutturata, con un?acidità piacevole nel finale

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