ACQUISTATO IL .....

"Langor" Bianco Collio DOC Riserva 2020 2020



Omaggio al Collio

Il Collio Bianco DOC Langor di Angoris è un vino che ben rappresenta l'eccellenza del Collio, una delle aree vitivinicole più prestigiose d'Italia. Lo propone Angoris, una cantina che certamente non ha bisogno di presentazioni. Il Collio, con il suo tipico suolo di "ponca", conferisce ai vini una forte mineralità. Questo particolare mix di minerali, con la sua capacità di trattenere l'acqua, dona ai vini un'eleganza e una complessità che pochi altri terreni possono vantare. Caratteristiche che si possono certamente ritrovare in questo Collio Bianco DOC, una denominazione pensata per permettere ai viticoltori di esprimersi liberamente, mescolando diverse varietà di uve bianche fino a creare un vino che rispecchi la loro visione. Nello specifico, nel blend di Langor c'è Sauvignon, Friulano e un tocco di Malvasia, uve che incarnano la quintessenza del Collio. La vinificazione inizia con una macerazione a freddo, seguita da una fermentazione controllata a 14 giorni, che preserva la freschezza delle uve. In seguito il vino affina per 12 mesi sui lieviti per poi maturare in bottiglia per ulteriori 14 mesi, sviluppando complessità e armonia. Nel calice Langor si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Al naso, è un'esplosione di salvia, timo, acacia, mela verde, cedro, pesca bianca e note tropicali. In bocca, invece, è secco, caldo, sapido, con una buona acidità che invita a un altro sorso. Minerale, elegante, chiude con una lunga persistenza. Perfetto con pesce crudo, come carpaccio di ricciola o di pesce spada, scampi, astice, ostriche e tartare di tonno.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

La Vigna

Terreno	Ponca (marna eocenica)
Esposizione	Est Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3800

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Sauvignon 25%, Friulano55%, Malvasia 20%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperature controllata per 14 giorni. Successivamente c'è l'affinamento di 12 mesi sui lieviti per affinarsi poi in bottiglia per ulteriori 14 mesi.
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi verdastri. Al naso intenso e complesso, salvia, timo e acacia, mela verde, cedro, pesca bianca, note tropicali. Minerale ed elegante. Secco, caldo, sapido e di media struttura. Buona acidità per una facilità di beva, armonioso ed elegante.

© 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