



ACQUISTATO IL

Sauvignon Collio DOC

2016



Svinando

Morbido equilibrio

Sambuco, salvia, ed erbe aromatiche: con queste note si presenta il Sauvignon Collio di Ronco Blanchis e con queste note ti rimane impresso nella mente. Il primo assaggio non si scorda mai!

Sulla collina di Blanchis, nel Collio goriziano, c'è una vigna che già ai tempi dell'impero austriaco era famosa per l'altissima qualità dei vini bianchi che originava: esposizione e altitudine ottimali, la protezione delle Alpi Giulie da un parte, e la preziosa influenza del Mar Adriatico dall'altra. Dopo essere appartenuta alla nobile famiglia austriaca dei Catterini de Herzberg, è poi passata a Silverio de Baguer de Corsi y Ribas, ministro del re di Spagna. Ronco Blanchis, dal 2001 gestita da Giancarlo, Alberto e Lorenzo Palla, è l'ultimo capitolo di questa grande storia del vino friulano. Con l'entrata in scuderia dell'enologo Gianni Menotti, l'azienda in pochi anni si è distinta per un costante e notevole incremento della qualità, fino a raggiungere vette d'eccellenza con importanti riconoscimenti sia nazionali che internazionali. Si coltivano unicamente varietà a bacca bianca (friulano, ribolla gialla, chardonnay, sauvignon blanc, pinot grigio), con cui si producono vini bianchi tutti Collio DOC. Le bottiglie prodotte sono circa 50.000 all'anno.

La Vigna	
Terreno	Calcareo, marnoso
Esposizione	Est-ovest, 90 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4800 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Primi piatti con sughi delicati. Cucina di pesce in genere.
Vinificazione	Le uve sono pressate insieme con i raspi per non incorrere in rotture accidentali degli acini. La fermentazione viene svolta completamente in vasche inox a temperatura controllata. La maturazione avviene sulle fecce fini. Nella tarda primavera successiva avviene l'imbottigliamento.
Sensazioni	Profumi di salvia, sambuco, ed erbe aromatiche rendono più unico che raro questo Sauvignon. L'assaggio è equilibrato e leggermente 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