ACQUISTATO IL .....

Sauvignon DOC Collio "Tiare" 2017



Un bianco del quale innamorarsi

C'era una volta una terra fortunata, culla del Sauvignon DOC Collio "Tiare": il Friuli. In questa terra sospesa nel tempo, fortunata per suolo e clima, il Sauvignon trova dimora e riesce a far proprie influenza locali e a restituire un complesso aromatico che raramente raggiunge. I protagonisti di questa favola moderna? Un colore dorato, che rapisce i dardi del sole e ne fa brillanti riflessi preziosi. Un bouquet armonico e raffinato, che intreccia sensazioni di mango, sambuco e ginestra. Il Sauvignon DOC Collio "Tiare" chiosa la propria storia con un assaggio emozionante, di equilibrata struttura, fresco e grintoso. Un bianco che si esprime al meglio con risotti di primizie, cucina di mare e primi piatti sostanziosi. Anima internazionale, cuore friulano al 100%.

Tiare di Roberto Snidarcig è una realtà produttiva estremamente concentrata, interessata a terroir specifici: Collio per i bianchi, Isonzo per i Rossi. Un rapporto di vicinanza e passione lega Tiara al Friuli, e il Friuli si respira nelle etichette che recano il simbolo dell'azienda. C'è una grande attenzione là dove crescono i frutti, prima ancora che in cantina, unita al desiderio di offrire uno sguardo personale, seppur rispettoso della tradizione. Riconoscimenti internazionali e ampio apprezzamento da parte degli appassionati sono due buoni motivi per mettere in cantina una bottiglia firmata Tiare. Un sorso, poi, è sufficiente per innamorarsene.

La Vigna

Terreno	Limoso e argilloso
Esposizione	Nord - Est 68m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Asparagi, carni bianche , pesce, spaghetti al pomodoro
Vinificazione	Le uve vengono raccolte precocemente e macerate a 4° per 7 giorni, pressate a 0,8 atmosfere e poi chiarificate, quindi inoculate con lieviti selezionati.
Sensazioni	Paglierino riflessi verdognoli intensi e cristallini. Profumi fruttati e varietali.

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