



ACQUISTATO IL

"Rassauer" Friulano Collio DOC 2022

2022

Tra morbidezza, freschezza e sapidità



La Vigna

Terreno Ponca costituita da marne arenarie

**Esposizione
Allevamento** Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli

Uve 100% Friulano

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne, Menù di pesce

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 15° C. Una parte del mosto viene mantenuta a contatto con le bucce per alcuni giorni durante la fermentazione, per estrarre più aromi. Si affina in acciaio fino a fine marzo sulle fecce fini e successivamente in bottiglia.

Sensazioni Giallo paglierino con sfumature verdi. Al naso risulta complesso e ampio con note fruttate di albicocca e pesca, floreali di ginestra e minerali. Al palato grande equilibrio tra morbidezza, freschezza e sapidità con un finale lungo e cremoso.

Il vitigno Friulano, noto anche come Tocai Friulano, è un'uva bianca autoctona del Friuli ed è considerato uno dei vitigni più importanti e caratteristici della regione. Del resto le colline del Friuli offrono un ambiente ideale per la coltivazione di questa uva, grazie agli influssi del mare Adriatico e dalle Alpi. Qui, inoltre, i suoli ricchi di minerali e le benefiche escursioni termiche tra il giorno e la notte contribuiscono alla perfetta maturazione delle uve e al conseguente sviluppo di sostanze aromatiche. Castello di Spessa, in particolare, propone questo Rassauer Collio DOC, 100% Friulano, prodotto a partire da uve provenienti dalla zona di Capriva del Friuli. La vinificazione è semplice ma super accurata, con una fermentazione iniziale in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata. Durante questa fase, una parte del mosto viene mantenuta a contatto con le bucce per alcuni giorni, per estrarre più aromi. Al termine di questo processo, il vino si affina in acciaio almeno fino al mese di marzo, restando in contatto con le sue fecce fini. Giallo paglierino con sfumature verdi. Al naso risulta complesso e ampio con note fruttate di albicocca e pesca, floreali di ginestra e minerali. In bocca, invece, rivela un grande equilibrio tra morbidezza, freschezza e sapidità, con un finale lungo e cremoso. Da provare con del semplice prosciutto crudo di San Daniele tagliato a mano. Ma anche con le uova e gli asparagi, le omelette alle erbe e le zuppe di legumi.

La regione è il Friuli Venezia Giulia. La cantina è quella del Castello di Spessa. Siamo, sia chiaro, in una delle aree vinicole più prestigiose d'Italia e in una delle aziende vinicole più qualitative del territorio. Le origini della cantina risalgono alla fine degli anni '70, quando Loretto Pali acquistò una tenuta di circa 60 ettari nella zona dell'Isonzo. Nel 1987, poi, la proprietà si è ulteriormente ingrandita, grazie all'acquisizione del Castello e di ulteriori 28 ettari di vigneti, questa volta nel Collio goriziano, a Capriva del Friuli. Tutti i vini del Castello di Spessa sono prodotti a partire da vigneti di proprietà, dove dominano i vitigni tipici del territorio con: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. I vini, poi, vengono affinati nelle cantine medievali e nel bunker, scavato sotto al castello durante la Seconda Guerra Mondiale (e scoperto solo nel 1987 durante una ristrutturazione). Situato a circa 18 metri di profondità, a una temperatura costante di 14 gradi, il bunker è il luogo ideale per l'affinamento dei pregiati vini della Tenuta.

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