ACQUISTATO IL .....

Sauvignon DOC Friuli Isonzo 2024 2024



La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso con ghiaia
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	100% Sauvignon
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 14-16° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Fine ed elegante al naso con sentori di albicocca, frutta tropicale e foglia di pomodoro. Ricco e lungo il finale.

Piacevolmente aromatico

Non esiste vitigno più identificativo del Friuli. Anche se le sue origini non sono nel nostro Nord Est ma nella regione di Bordeaux. Stiamo parlando del Sauvignon Blanc, un vitigno piacevolmente aromatico, capace di dar vita a vini bianchi dal profilo olfattivo ben distinguibile e dunque identificativo. Castello di Spessa, in particolare, lo lavora in purezza per dar vita a questo DOC Friuli Isonzo Sauvignon, prodotto a partire da uve provenienti dai vigneti di Cormons. Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata. Terminata la fase di trasformazione, il vino prosegue il suo percorso di affinamento sempre in vasche di acciaio, in contatto con le sue fecce nobili. Questa lenta fase di maturazione, pensata per aggiungere complessità al vino, senza stravolgerne il fine quadro aromatico, prosegue generalmente fino al mese di marzo. Solo a quel punto il vino è pronto per andare in bottiglia e, dopo alcuni mesi, raggiungere gli scaffali e i consumatori. Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso di rivela fin da subito un vino caratterizzato da un bouquet fine ed elegante, con sentori di albicocca, frutta tropicale e (l'immancabile) foglia di pomodoro. In bocca la corrispondenza è quasi perfetta. Si scopre così un vino piacevolmente fresco e ricco, caratterizzato da un lungo finale. Ottimo con pesci di ogni tipo e risotti dal sapore deciso, è il vino giusto per accompagnare la classica aragosta alla catalana o una bella zuppa di pesce.

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