



ACQUISTATO IL

"Afix" Riesling Venezia Giulia IGT 2023

2023

Stoffa vellutata e nerbo vivo



Svinando

Originario della Germania, il Riesling è un vitigno molto versatile che si presta a essere vinificato con vari stili. Afix di Jermann è prodotto con uve Riesling Renano in purezza, provenienti da vigneti situati nel Collio. Dedicato ad Alojz Felix, giovane ed eclettico figlio di Silvio Jermann, nasce da una vendemmia manuale e vinificazione tradizionale. Al termine della fermentazione alcolica, poi, il vino affina per 10 mesi sui lieviti in vasche d'acciaio e alcuni mesi in bottiglia. Per l'imbottigliamento, l'azienda ha deciso di puntare su bottiglia chiuse con tappo a vite modello Stelvin, per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche del vino. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Al naso sorprende per il profumo intenso e persistente, leggermente aromatico e caratteristico del vitigno, con note inconfondibili di frutta matura. In bocca, invece, ha un sapore asciutto, fresco, di grande equilibrio. Stoffa vellutata e nerbo vivo. Vino di grande versatilità, è buono oggi ma non teme di rimanere qualche tempo in cantina. Se ben conservato, saprà evolvere tranquillamente per alcuni anni. Ottimo fin dal momento dell'aperitivo, si sposa bene con creme di verdure, crostacei, pesci al forno.

Ci troviamo in una delle aree vinicole più belle d'Italia, se non del mondo. Qui si trova azienda Jermann. Siamo nel cuore del Collio, confine Nord-Orientale con la Slovenia. Qui il territorio è caratterizzato da un clima mite, grazie alla vicinanza del Mare Adriatico, e da un terreno unico, la ponca, un suolo calcareo e argilloso che conferisce ai vini un'elevata mineralità. La storia dell'azienda Jermann inizia nel 1881, quando Angelo, bisnonno dell'attuale proprietario Silvio, impianta i primi vigneti a Ruttars, una frazione di Dolegna del Collio. Negli anni successivi l'azienda si espande e inizia a produrre vini di qualità, affermandosi come una delle realtà più importanti del Collio. Oggi Jermann si estende su una superficie di circa 200 ettari, di cui 170 a vigneto e 20 a seminativi. Gli impianti sono situati in diverse zone del Collio, tra cui Ruttars, Villanova, Lonzano e San Floriano. I vitigni coltivati sono quelli tipici della zona, come il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sauvignon Blanc, il Riesling Renano, il Friulano, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Ancora oggi azienda familiare, Jermann ha fatto della qualità e della sostenibilità i suoi valori fondanti. La cantina, infatti, è impegnata in un progetto di viticoltura sostenibile, che prevede l'utilizzo di tecniche innovative per la gestione dei vigneti e l'applicazione di principi di economia circolare.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli

Uve 100% Riesling

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio 10 mesi e alcuni mesi in bottiglia.

Sensazioni Ha colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è molto intenso, persistente, leggermente aromatico, caratteristico del vitigno, piacevolmente fruttato. Ha sapore asciutto, fresco, di grande equilibrio per la stoffa vellutata ed il nerbo vivo.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821