



ACQUISTATO IL

Braulin Sauvignon DOC Colli Orientali Friuli

2017

Un bianco dell'altro mondo



Svinando®

Lis Fadis non vinifica, ma evoca questo Braulin Sauvignon DOC nella linea Vini dei Colli Orientali Friuli. Lo evoca, proprio come in un acconto di fiaba. Il Braulin è appunto un essere fatato, un folletto che nella tradizione della montagna carnica è raffigurato come scattante, vivacissimo e dispettoso. Il suo passatempo preferito? Aggrovigliare corde, lacci di scarpe e corde usate per legare i fasci di fieno. Eredita dalla leggenda un carattere vivace, pungente e al tempo stesso irresistibile: il Braulin Sauvignon DOC Colli Orientali Friuli è di un bel colore giallo oro scarico, con riflessi verdolini. Il profumo è delicato, con sensazioni lievemente erbacee e cenni di frutta esotica. All'assaggio è ricco, piacevolmente articolato e potente. Ottimo come aperitivo, accompagna con personalità piatti leggeri, pesce (crostacei, in particolare) e formaggi freschi. Ha coraggio: con uova e asparagi non batte ciglio e regala abbinamenti particolarmente riusciti. Se cerchi un bianco che fugge i luoghi comuni, il Lis Fadis Braulin Sauvignon DOC Colli Orientali Friuli è quello che fa per te.

Lis Fadis, friulano per Le Fate. Immagina un antico casolare abbandonato, costruito in pietra. Fau andare avanti veloce il tempo, fino a quando non lo ritrovi ristrutturato, e al suo fianco è sorta una cantina. Tutto inizia nel 2005, e quattro anni dopo ha cambiato volto. Lis Fadis è metà sogno, metà lucida follia: una ricerca di tradizioni che abbracciano vino e non solo. Paesaggio, botaniche, vigneti, roccia, storie incantate, desiderio di lavorare in armonia con la natura. Lis Fadis sceglie vitigni antichi, e altri autoctoni più vicini nel tempo, e a tutti loro dà nuova vita e nuova voce. Ad alcune linee presta il nome di esseri fatati del folklore locale. Lis Fadis è un'avventura che un appassionato sincero non dovrebbe rinunciare a intraprendere.

| | |
|-----------------------|---|
| La Vigna | |
| Terreno | Marna e arenaria (ponca) |
| Esposizione | Sud-Est |
| Allevamento | Guyot monolaterale |
| Densità imp. | 7000 ceppi per ettaro |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Friuli-Venezia Giulia |
| Uve | 100% sauvignon |
| Gradazione | 14% |
| Temp. Servizio | 12° |
| Quando Berlo | da adesso fino a 3/4 anni |
| Abbinamento | da solo come aperitivo, minestre con erbe, risotto con le erbe, risotto con asparagi, uova e asparagi, formaggi freschi, crostacei |
| Vinificazione | Le uve, dopo la pigiadiraspatura, fanno una breve macerazione a bassa temperatura e poi vengono pressate in maniera soffice. Dopo la fermentazione il vino rimane nove mesi sulle fecce fini con frequenti battonage. |
| Sensazioni | Quasi delicato al naso, con le tipiche note "verdi" ma anche di frutta esotica, molto potente in bocca |

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