ACQUISTATO IL .....

Braulin Sauvignon DOC Colli Orientali Friuli 2017



Un bianco dell'altro mondo

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 fiano 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821