ACQUISTATO IL .....

Sauvignon IGT Venezia Giulia 2019



Un Sauvignon con carattere e personalità

Il Sauvignon è quasi un autoctono del Friuli per quanto si è ben adattato al suo clima e al suolo. Una simbiosi che si esprime spesso con vini profumati e di grande eleganza. Vini che si godono prima al naso che in bocca. Il Sauvignon proposto da Borgo delle Oche non fa eccezione. Un bianco a cui il produttore ha voluto dare una punta di personalità in più, attraverso l'affinamento di circa sei mesi sulle proprie feccie fini. Una tecnica che, quando viene usata con saggiezza, conferisce al vino una ricchezza aromatica ben distintiva e una texture in bocca più cremosa e piacevole. Nel calice il Sauvignon targato Borgo delle Oche si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso dominano le note di frutta fresca, dal pompelmo rosa, alla pesca bianca fino al frutto della passione. In bocca è sapido ma ben bilanciato da un'acidità. Bella struttura e grande lunghezza.

Luisa Menini e Nicola Pittini sono moglie e marito e anima produttiva della piccola cantina Borgo delle Oche. Siamo a Valvasone, pianura friulana occidentale. L'azienda, nata ufficialmente nel 2004, può contare oggi su un complessivo di 10 ettari di proprietà, in zona Friuli Doc Grave, di cui 7 a vigneto. L'azienda è, ovviamente, a stretta conduzione famigliare, e in campagna vengono messe in atto pratiche responsabili come l'uso di prodotti biologici per la difesa dai parassiti e il controllo delle muffe. Un piccolo gioiello iniziato quasi per scherzo nel 1997 quando vennero vinificati alcuni quintali di uve Merlot e Cabernet Sauvignon normalmente destinate alla vendita. Il risultato fu talmente incoraggiante che l'esperienza viene poi ripetuta anche negli anni successivi, allargando la produzione anche alla vinificazione di uve Traminer e Chardonnay.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Est ovest 50m slm
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4700

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	12.5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 4 anni
Abbinamento	Se ne consiglia l' abbinamento con pesce, risotti, piatti a base di asparagi
Vinificazione	Le uve raccolte sono state macerate per qualche ora a temperatura ambiente e poi subito pressate in maniera soffice. Il mosto è stato poi decantato e posto a fermentare in contenitori d'acciaio a temperatura controllata ed è stato affinato per circa 6 mesi sulle fecce fini.
Sensazioni	Il vino presenta un colore giallo paglierino , sentori di frutta (pompelmo rosa, pesca bianca, frutto della passione); in bocca il vino risulta sapido ma con un' acidità spiccata che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

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