



ACQUISTATO IL .....

Svual Rosso IGT Venezia Giulia

2012

## Un classico taglio bordolese con un pizzico di eleganza friulana



Svinando

Svual, in dialetto friulano significa "volo". Ed è un immaginario volo che dal Friuli conduce fino a Bordeaux, sulle coste dell'Oceano Atlantico. Perché questo Svual è un bel taglio bordolese, ossia il classico assemblaggio di uve Merlot, in questo caso in netta predominanza, con Cabernet Sauvignon. Dopo la vendemmia, le due varietà vengono vinificate separatamente e poi lasciate maturare per 24 mesi in barrique di rovere francese sui propri lieviti. Il risultato è un vino di grande spessore che si presenta nel calice di un colore rosso rubino carico, con sfumature viola. Al naso dominano i sentori di frutta rossa matura. Il legno, ben dosato, apporta solamente una nota di complessità e una gradevole speziatura, senza però predominare. I tannini non sono aggressivi e in bocca, nonostante la struttura importante, si rivela estremamente morbido e avvolgente.

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 familiare, 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** Sud-nord 50 m slm

**Allevamento** Gguyot monilaterale

**Densità imp.** 4700

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Friuli-Venezia Giulia

**Uve** Merlot 70% Cabernet Sauvignon 30%

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 10 anni (2030)

**Abbinamento** Se ne consiglia l' abbinamento con carni rosse, selvaggina .

**Vinificazione** "Le uve sono state vinificate separatamente con una macerazione di circa 20 giorni. Il vino è stato poi subito posto in barriques dove ha svolto la fermentazione malolattica; lì si è affinato per circa 24 mesi sui lieviti. Il nome del vino significa VOLO nella lingua friulana. "

**Sensazioni** Il vino presenta un colore rosso rubino carico con sfumature viola, sentori di frutti rossi maturi ed il legno apporta solamente una nota di complessità e speziatura senza però predominare, i tannini pur presenti non sono aggressivi, il vino risulta sapido e pieno con una lunghezza raggardevole.

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