ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC 2022 2022



L'élite del vino friulano

Sono pochi i vini bianchi che sanno reggere l'abbinamento con piatti saporiti come gli asparagi. E questo Colli Orientali del Friuli DOC Sauvignon proposto da Ronco dei Pini appartiene a questa nobile élite. Vendemmia manuale, vinificazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento del vino per circa 6 mesi sui lieviti nobili con frequenti battonage, sono gli ingredienti di un bianco che non ha bisogno di affinamenti in legno per dimostrare tutto il suo potenziale. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo luminoso. Al naso stupisce per la qualità del suo bouquet, intrigante, fine ed elegante, con note evidenti di fiori bianchi, la classica e immancabile foglia di pomodoro e il peperone. In bocca, invece, è secco e intenso. Gode di una spiccata acidità che lo rende particolarmente piacevole e facile da abbinare. Con gli asparagi, si è detto, ma anche con piatti a base di funghi e la classica cucina etnica speziata.

"La terra è tutto, e il vino la sua sintesi". Per chi cerca di capire la filosofia alle spalle della cantina Ronco dei Pini basterebbe forse questa frase. Perché, per la verità, di segreti non ce ne sono. Claudio Novello, eclettico vigneron friulano, lavora così. Senza chimica, senza fretta, senza trucchi. Ma avendo la fortuna di lavorare solo le uve migliori, cresciute su suoli straordinari, nei quali affondano le radici vigneti mitici. Siamo sulle dolci colline di Prepotto, minuscolo comune di 740 abitanti in provincia di Udine. Difficile non rimanere affascinati da tutto questo. Impossibile rimanere indifferenti ai suoi vini di carattere.

La Vigna

Terreno	Marne e Arenarie
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% Sauvignon
Gradazione	13
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, e dopo una breve macerazione a freddo, le diraspiamo e pressiamo sofficemente. Una volta effettuata la chiarifica, collochiamo il mosto in vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affiniamo il vino per circa 6 mesi sui lieviti nobili effettuando frequenti battonage. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa altri due mesi prima di essere degustato.
Sensazioni	Di colore giallo luminoso, colpisce per il suo bouquet fine e tipico, caratterizzato dai sentori di fiori bianchi, foglia di pomodoro e peperone. In bocca è secco e intenso, ma con una acidità spiccata che lo rende sapido e fresco, oltre che giustamente persistente.

© 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