ACQUISTATO IL .....

Friulano Friuli Isonzo DOC 2024 2024



Naturalmente fresco e immediato

Siamo a Farra d' Isonzo. Qui Ascevi Luwa lavora dei vigneti che si trovano nella zona pianeggiante prossima alla riva sinistra del fiume Isonzo. E' da questa terra, da sempre vocata per la produzione di uve da vino, che proviene l'uva Friulano usata per questo prodotto. Rese basse e vendemmia manuale sono gli altri ingredienti per un vino che viene lavorato solo in acciaio nel pieno rispetto del quadro aromatico dell'uva di partenza. Colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli a ricordare la sua natura fresca e immediata. Al naso stupisce per il suo bouquet fine e delicato, che ricorda i fiori di campo. Stessa finezza anche in bocca, dove però sa anche stupire con una delicata freschezza naturale. Di buon corpo, ha il tipico retrogusto di mandorla amara che lo rende piacevole alla beva e che persiste, con soddisfazione, per diversi secondi dopo aver bevuto. Ideale come aperitivo, si abbina bene ai salumi e in particolare al tradizionale prosciutto crudo di San Daniele. Ottimo con piatti delicati a base di pesce, può arrivare ad accompagnare anche pietanze a base di carni bianche.

San Floriano del Collio è uno di quegli angoli nascosti di Friuli che donano serenità a chi ha la fortuna di conoscerlo. Un magnifico paesaggio naturale, dove i vigneti si alternano ad alberi di ciliegi e boschi di acacie. Terra di confine, la Slovenia dista pochi chilometri in linea d'aria. E' in questo luogo che nel 1972, una giovane coppia dà inizio alla sua attività. Mariano e Loredana, piantano il loro primo vigneto, destinato nel corso di anni a diventare la pietra angolare di quella che oggi è una bella azienda famigliare che può contare su circa 30 ettari di vigneto, nelle zone DOC Collio e Friuli Isonzo. Oggi ai due genitori si affiancano i figli Walter e Luana. La maggior parte dei vini prodotti, come tradizione vuole, sono figli di vitigni a bacca bianca, coltivati in vigneti che si trovano a una altitudine compresa tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare. I vigneti del Friuli Isonzo, invece, si trovano nell'area pianeggiante, sulla sinistra del fiume. Se in cantina sono di rigore le moderne pratiche enologiche, la qualità dei vini targati Ascevi Luwa nasce in campagna. Perché è lì che nasce il vino. E una buona campagna fa un buon vino.

La Vigna

Terreno	argilloso-ghiaioso
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	TOCAI FRIULANO 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	ENTRO 2 ANNI
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	VINIFICAZIONE ESCLUSIVAMENTE IN ACCIAIO CON BREVE MACERAZIONE A FREDDO E SUCCESSIVA PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE, SEGUITA DA DECANTAZIONE STATICA E FERMENTAZIONE PER CIRCA 15-20 GIORNI. SUCCESSIVO AFFINAMENTO PER CIRCA 5 MESI SUI LIEVITI. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 1-2 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE
Sensazioni	COLORE GIALLO PAGLIERINO DORATO, AL NASO RICORDA I FIORI BIANCHI CON NOTE AGRUMATE, DI PESCA ED ERBE AROMATICHE. AL PALATO SI PRESENTA FRESCO, EQUILIBRATO E 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