ACQUISTATO IL .....

"Ronco dei Sassi" Sauvignon Blanc Collio DOC 2025 2025



Dici Sauvignon e pensi al Collio

Non puoi pensare al Friuli, da un punto di vista vitivinicolo, e non volare subito con la mente ai buoni Sauvignon Blanc del Collio. Sono vini decisamente territoriali che, nella mente di tanti appassionati, richiamano note fresche e abbinamenti azzardati. Il mantra dell'azienda Ascevi Luwa è sempre lo stesso. Il vino buono si fa soprattutto in campagna. Se il frutto raccolto è sano e perfettamente maturo, più di metà dell'opera è fatta. E in cantina non resta che assecondare la natura, salvaguardando quanto di buono ci ha donato. Specie in questo caso, dove dalla finezza degli aromi dipende tutto. E per questo la vendemmia del vigneto "Ronco dei Sassi" si svolge rigorosamente a mano, per non danneggiare la delicata pellicola che ricopre gli acini gonfi del Sauvignon migliore. Poi vinificazione in acciaio, con rigoroso controllo delle temperature. Nasce così questo Collio Sauvignon, caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante con leggeri toni verdi-dorati. Al naso il tipico bouquet, con sentori di peperone verde e di foglia di pomodoro, ma anche pesca e salvia. In bocca, invece, è elegante, minerale e di buon corpo. Per metterlo a suo agio, sulla tavola può accompagnare una grande varietà di piatti. Dalle zuppe di verdura ai crostacei e ai pesci saporiti.

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	MARNE E ARENARIE STRATIFICATE (CHIAMATO ANCHE PONCA)
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	SAUVIGNON BLANC 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	VINIFICAZIONE ESCLUSIVAMENTE IN ACCIAIO CON MACERAZIONE A FREDDO PER CIRCA 1 GIORNO 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, CON SENTORI FRUTTATI DI PESCA E TROPICALI, DI FIORI DI SAMBUCO E RICORDI VEGETALI DELLA FOGLIA DI POMODORO E BOSSO. AL PALATO SI PRESENTA TIPICAMENTE AROMATICO, FRESCO, MINERALE E PERSISTENTE.

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