ACQUISTATO IL .....

"Rupis" Chardonnay Collio DOC 2023 2023

Bianco elegante, agrumato e floreale



Rupis è la località, nei dintorni di San Floriano del Collio, dove la famiglia conduce il vigneto da cui provengono le uve Chardonnay con cui si produce questo vino. Siamo nel Collio e le uve bianche sono assolute protagoniste. La lavorazione di questo vino ha inizio con una vendemmia accurata a mano e una vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante con tenui riflessi dorati. Al naso presenta un bouquet delicato ed elegante, con un leggero sentore di agrumi e un richiamo evidente ai fiori di campo. In bocca è soprattutto fresco, di buon corpo, elegante e minerale. Si accompagna bene a piatti delicati, come risotti, minestre di verdure o pesci dal gusto semplice.

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	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	CHARDONNAY 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 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, DAI PROFUMI DI PESCA, FIORI BIANCHI ED ERBE AROMATICHE AL PALATO SI MOSTRA FRESCO, PERSISTENTE, MINERALE ED EQUILIBRATO

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