



ACQUISTATO IL

"Petruss" Sauvignon Collio DOC 2020

2020

Fresco e piacevolmente aromatico



Svinando

Sauvignon Petrus di Ferruccio Sgubin non è un semplice bianco aromatico. E' piuttosto il figlio di microclimi e suoli variabili che rendono il Friuli un territorio unico e irripetibile. Terra di grandi vini. In particolare per la produzione di questo Petrus sono state individuate due zone specifiche. Un piccolo vigneto con un'età di circa 35 anni a Cormons, caratterizzato da strati alternati di Marna e arenaria, e uno situato a pochi chilometri di distanza ma su un'altra collina con suoli completamente diversi. A completa maturazione degli acini, si procede a una vendemmia manuale e a un'attenta vinificazione nel rispetto della maturità aromatica dei frutti di partenza. Ne deriva un vino fresco e piacevolmente aromatico, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino. Un vino perfetto da proporre sia come aperitivo, sia in abbinamento di piatti delicatamente speziati. In particolare con pesci dal sapore delicato, in umido o come ingrediente di base di una zuppa.

Correva l'anno 1960. A Dolegna del Collio, in località Mernico, Ferruccio Sgubin fonda la sua azienda. Aveva un sogno, quello di produrre vini di qualità, nel rispetto della sua terra. Una stella polare che Ferruccio - e dopo di lui i suoi eredi - non hanno mai perso di vista. Per realizzarlo, negli anni, tutti gli sforzi si sono concentrati verso lo sviluppo dell'azienda, dando vita a una cantina moderna, dotata di tutte le attrezzature più innovative. I vigneti si trovano in collina, dove affondano le radici in terreni marnosi. Qui la vista è bella da togliere il fiato e l'ambiente è perfetto per coltivare uve sane e ricche di profumi. E da frutti così, non possono che nascere vini eccellenti

La Vigna

Terreno Il vigneto è sito su un suolo denominato flisch di Cormons che è caratterizzato da strati alternati di Marna e arenaria di origine eocenica.

Esposizione Nord Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Sauvignon 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento successivo di una parte della massa in tonneau di rovere francese fino a primavera.

Sensazioni Colore giallo paglierino lucente, al naso rispecchia le caratteristiche varietali con sentori di bosso, foglia di pomodoro e frutta tropicale. Palato persistente e aromatico.

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