ACQUISTATO IL .....

Chardonnay "dei Sassi Cavi" DOC Collio 2020 2020

Fresco, aromatico e ben bilanciato



Da uve di Chardonnay in purezza. E' il Sassi Cavi, DOC Collio, proposto da Collavini. Vigneti nella zona di San Floriano del Collio, Cormo?ns e Gorizia, le uve vengono raccolte a piena maturazione, quando aromi e profumi sono perfettamente sviluppati e gli acini sono ricchi di zuccheri e di acidità. La vendemmia inizia a settembre e le uve, accuratamente selezionate, vengono rapidamente conferite in cantina per essere trasformate. Si parte con una macerazione del mosto sulle bucce, a 12 gradi, per circa 12-16 ore. Segue poi la fermentazione, sempre in acciaio a temperatura controllata e una fase di affinamento che viene prolungata fino a ottenere la maturazione completa. Colore giallo paglierino lievemente carico, questo vino ha profumi freschi. Soprattutto floreali, con ricordi di artemisia, e di frutta esotica. In bocca risulta fresco, aromatico e ben bilanciato. E' un meraviglioso vino da aperitivo, adatto, però, anche ad accompagnare eleganti piatti a base di pesce.

Collavini è una storica azienda friulana a gestione familiare. Ma allo stesso tempo dallo spirito internazionale ed innovativo. Siamo a Corno di Rosazzo, tra le colline delle zone delle DOC Collio e Colli Orientali del Friuli. Qui Collavini propone un'ampia gamma di vini, spumanti e fermi, che nascono da vitigni autoctoni e internazionali. Anche se la varietà che maggiormente rappresenta l'azienda è senza dubbio la Ribolla Gialla. Del resto è fin dal lontano 1979 che Collavini, grazie alla felice intuizione del fondatore Manlio (Collavini), la propone in un'interessante versione spumante. E per farlo, dopo anni di sperimentazioni, viene messo a punto un metodo di spumantizzazione originale che coniuga il metodo Martinotti-Charmat con tempi e tecniche riservate al Metodo Classico. E' il "Metodo Collavini". Oggi l'azienda può contare su una superficie vitata di circa 170 ettari, da cui ricava circa un milione e mezzo di bottiglie. E di queste, 200mila sono, ancora oggi, di Ribolla Gialla.

La Vigna

Terreno	Marnoso e arenario stratificato (Ponca)
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Macerazione del mosto sulle bucce a 12°C per 12-16 ore, successiva fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. L'affinamento prosegue poi fino a maturazione completa.
Sensazioni	Colore giallo paglierino lievemente carico. Profumo floreale con ricordi di artemisia e frutta esotica. In bocca appare fresco, aromatico e ben bilanciato.

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