ACQUISTATO IL .....

"Rame" IGT Venezia Giulia 2020 2020

Rosato versatile

Chissà se il nome Rame deriva proprio dal suo colore delicatamente rosato. Questo IGT Venezia Giulia proposto da Collavini, nasce da una accurata selezione in vigna di uve Pinot e Refosco dal Peduncolo Rosso. Un grande internazionale, dunque, abbinato per una volta a un grande vitigno del territorio per dar vita a un vino piacevolmente intenso e gradevolmente fruttato. Le uve, raccolte separatamente a piena maturazione fenolica e aromatica, vengono lasciate a macerare sulle bucce per un tempo molto breve. Giusto quel tanto che basta per conferire al vino un delicato colore ramato. Poi, dopo la fermentazione, segue un semplice affinamento in acciaio. E' un rosato molto versatile, adatto ad accompagnare i buoni piatti della tradizione mediterranea. Ottimo fin dall'aperitivo, è il vino da portare in tavola se sulla griglia, per una volta, al posto della carne cuoce del buon 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	Calcareo - argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cappuccina, Cordone Speronato e Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot e Refosco dal Peduncolo Rosso
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Raccolte a mano, le uve Pinot vengono lasciate a macerare sulle bucce per un tempo sufficiente a conferire al vino un color ramato. La successiva fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Le uve di Refosco dal Peduncolo Rosso vengono invece raccolte in cassetta ad evitare il minimo ammostamento; delicatamente diraspate e lasciate a macerare per un "istante" prima della pressatura soffice. La veloce permanenza dei mosti sulle bucce lascia al vino un delicato color rosato. A seguire la fermentazione in acciaio.
Sensazioni	Caratteristico colore ramato con sfumature rosacee. Profumo agrumato intenso con delicate note minerali. Secco, ben bilanciato con notevole persistenza aromatica in chiusura.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821