



ACQUISTATO IL

Sauvignon "Pajze" Collio DOC 2024

2024

Straordinaria concentrazione aromatica



Collio DOC, questo incredibile bianco nasce da una vinificazione in purezza di uve Sauvignon Blanc, provenienti dal comune di San Floriano del Collio, tra Asci e Bivio. Terreni collinari costituiti da marne e arenarie, consentono ai Muzic di limitare le rese e di portare in cantina uva di straordinaria concentrazione aromatica. Vendemmia manuale, entro la seconda decade di settembre, le uve vengono lavorate a temperatura controllata per favorire la conservazione degli aromi più fini. Segue un affinamento sulle fecce nobili, ossia "sur lie", in serbatoi di acciaio, con periodici batonnage, per almeno quattro o cinque mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Al naso si rivela intenso e persistente. Ricorda la frutta tropicale, l'ananas, il peperone, la foglia di pomodoro, la salvia e la mentuccia. In bocca, invece, presenta un'ottima struttura. E' secco, vivace, caldo di alcool, morbido e fruttato. Adatto ad accompagnare antipasti, primi piatti sostanziosi, frutti di mare e crostacei.

Ad un Bivio fra la strada che salendo da Gorizia raggiunge la vetta di San Floriano del Collio e quella che scende verso il Preval, sorge l'azienda Muzic, di Ivan e di Orieta, nonché dei loro figli Elija e Fabijan. Azienda a conduzione familiare fondata nel 1963, oggi può contare su circa 24 ettari di vigneto di cui il 90% è coltivato con varietà a bacca bianca. Una produzione annua di circa 110 mila bottiglie, prodotte a partire soprattutto dai principali vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla, il Tocai friulano, la Malvasia Istriana e il Picolit, ma anche con i grandi internazionali come il Sauvignon Blanc, il Pinot Grigio e lo Chardonnay. La cantina Muzic è idealmente divisa in due parti. Quella storica, restaurata all'inizio degli anni 2000, che risale addirittura al XVI secolo ed è una delle più antiche di San Floriano. Miracolosamente sfuggita alle devastazioni delle guerre mondiali, ha pareti in pietra a vista e soffitti a volta. Qui si trovano le botti in legno in cui riposano e maturano i vini rossi. Collegata armonicamente a questa c'è poi quella moderna, tecnologicamente avanzata, e attrezzata con vasche in acciaio inox termo controllate.

La Vigna	
Terreno	Marnaceo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cappuccina
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100 %
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per almeno 20 ore alla temperatura di 10°C. Pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili "sur lie" in serbatoi di acciaio con periodi batonnage per almeno 5 mesi
Sensazioni	Intenso e persistente, ricorda la frutta tropicale, l'ananas, il peperone, la foglia di pomodoro, la salvia ed il pompelmo rosa

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821