



ACQUISTATO IL .....

Sauvignon "Pajze" Collio DOC 2024

2024

## Straordinaria concentrazione aromatica



*Svinando*

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 battonnage, 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. È 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** Diraspapigliatura 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 battonnage 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 Imprese