



ACQUISTATO IL

Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC 2021

2021

Piacevolmente aromatico



Svinando

Se il Friuli è famoso nel mondo del vino, parte del merito va riconosciuto ai bianchi freschi e talvolta piacevolmente aromatici che vi si producono. Come nel caso di questo Sauvignon, Friuli Colli Orientali DOC, proposto da Casali Maniago, una bella azienda che vanta antiche nobili origini. Le uve provengono dalle zone collinari della Tenuta Sottomonte, nel Comune di Buttrio. Siamo in provincia di Udine, dove un magico mix di suoli, clima e perfette esposizioni permettono alle uve di giungere a piena maturazione, lasciando il compito ai tecnici dell'azienda di preservarne il magnifico corredo aromatico. Vinificazione super accurata in acciaio a temperatura controllata, prima di incontrare la bottiglia questo Sauvignon matura per alcuni mesi in vasche di acciaio, in contatto con le proprie fecce nobili. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso è impossibile non cogliere la fragranza degli aromi tipici, che vanno dall'agrume, al peperone, fino alla foglia di pomodoro. Sapido e fine al palato, è un bianco piacevolmente minerale e persistente. Buono fin da subito, raggiunge l'apice dell'espressione aromatica del vitigno già nel primo anno dopo l'imbottigliamento. Si conserva bene, poi, per quattro o cinque anni, a patto, sia chiaro, che venga ben custodito in un ambiente adatto, fresco e buio. Vino perfetto per accompagnare gli antipasti leggeri, è favoloso con i risotti saporiti. Ottimo, in generale, con il pesce.

Casali Maniago è una meravigliosa tenuta che si estende su circa 110 ettari, quasi interamente a vigneto. E appartiene alla stessa famiglia da oltre 500 anni. Documenti certi, infatti, attestano che il 15 febbraio 1585, a seguito di un matrimonio, alla famiglia dei conti d'Attimis-Maniago giunse in dote questo magnifico appezzamento. Ci troviamo a Buttrio, in provincia di Udine, 100 km a Est di Venezia, nel comprensorio della DOC Friuli Colli Orientali. Un ambiente collinare a spiccata vocazione viticola, gestito oggi dal Conte Alberto, ultimo discendente della nobile casata. Nelle giornate serene, dalla sommità di queste colline è possibile vedere all'orizzonte il mare Adriatico che garantisce una benefica e costante ventilazione alle vigne. Le Alpi Giulie alle spalle, invece, le riparano dalle fredde correnti provenienti dal Nord, creando di fatto un ambiente unico per la coltivazione della vite. Oggi nella tenuta, che continua a essere condotta secondo tradizione, vengono anche applicati i più moderni dettami dell'agricoltura integrata e sostenibile.

La Vigna	
Terreno	Marnoso argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	110
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Mediante pressatura soffice delle uve e separazione immediata del mosto dalle bucce. Fermentazione a temperatura controllata (16°C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi varietali tipici del vitigno.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante. Vitigno dal profumo aromatico che ricorda gli agrumi, il peperone e la foglia di pomodoro. Sapido e fine al palato con retrogusto gradevolmente minerale e persistente.

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