ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Collio DOC 2024 2024



La Vigna

Terreno	marnoso
Esposizione	sud-est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	menù di pesce, crostacei e pesce magro
Vinificazione	Vendemmia manuale. Vinificazione: le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. In cantina avviene la pressatura soffice delle uve intere. Il mosto fiore, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affinamento: Il vino rimane sulle sue fecce fini per almeno 8 mesi prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo aromatico e delicato. Aromi di frutta fresca esotica (ananas), di pesca e di salvia. Vino dal sapore elegante e vellutato, dalla buona corposità e bevibilità.

Elegante e vellutato

Il Sauvignon Collio DOC di Doro Princic è ottenuto al 100% dal nobile vitigno internazionale, che in questa zona esprime tutta la sua eleganza e freschezza. Non a caso la zona di Cormòns, con il suo terreno marnoso e il clima favorevole, è considerata una delle zone migliori al mondo per la coltivazione di questo vitigno. La vendemmia è manuale, effettuata nelle ore più fresche del mattino per preservare l'integrità delle uve. In cantina, queste vengono sottoposte a una pressatura soffice, e il mosto fiore, ossia la parte più pregiata del succo, viene fatto fermentare a temperatura controllata. In ultimo il vino affina sulle fecce fini per almeno 8 mesi. Un processo che gli conferisce struttura, complessità e una piacevole rotondità. Il Sauvignon di Doro Princic si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, segno della sua freschezza e vitalità. Al naso regala un profumo aromatico e delicato, con note di frutta esotica, come ananas, poi pesca e salvia. In bocca è elegante e vellutato, con una buona corposità e una piacevole bevibilità che lo rendono piacevole e versatile. Pensato per essere gustato giovane, ha un ottimo potenziale di invecchiamento che gli permette di sviluppare ulteriori sfumature aromatiche se conservato correttamente per 5-10 anni. Già oggi è perfetto per accompagnare piatti di pesce, in particolare crostacei e pesce magro, ma si sposa bene anche con antipasti di mare, risotti delicati e formaggi freschi.

La cantina Doro Princic è una bella realtà del Collio, una delle zone più rinomate del Friuli Venezia Giulia per la produzione di vini di alta qualità. Fondata nel 1950 da Isidoro Princic, affettuosamente chiamato "Doro", l'azienda ha svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo e nella promozione dei vini del territorio. Doro, vignaiolo autodidatta, iniziò ad imbottigliare i suoi primi vini nel 1952, distinguendosi come uno dei pionieri nel valorizzare le potenzialità enologiche del Collio. La sua visione e dedizione lo portarono a essere una figura centrale nel Consorzio del Collio DOC, contribuendo significativamente alla crescita e al riconoscimento della denominazione. Oggi, l'eredità di Doro è portata avanti dal figlio Alessandro, noto come Sandro, che insieme alla moglie Grazia e al figlio Carlo, continua a promuovere le autentiche tradizioni del territorio. La famiglia gestisce con passione e competenza circa 12 ettari di vigneti situati nella località di Pradis, tra Capriva e Cormòns, considerata uno dei micro-terroir più vocati dell'intera denominazione. La filosofia produttiva della cantina si basa su un'attenta cura delle vigne e su pratiche enologiche rispettose del frutto. Le rese sono mantenute basse per garantire l'eccellenza in ogni lettore più sensibile delle sue interessi del fondatore.

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