ACQUISTATO IL .....

"Capo Martino" Bianco Venezia Giulia IGT 2022 2022

Il Bianco che ha fatto la storia del Collio



Nato nel cuore del Collio goriziano, Capo Martino in Rotârs è molto più di un vino: è un racconto di famiglia, di territorio e di passione. Dalla collina che gli dà il nome, un tempo punto di osservazione durante la guerra, oggi si leva un uvaggio bianco che incarna l'anima più autentica del Friuli Venezia Giulia. Prodotto con le varietà tradizionali della regione, fermenta e affina in botti di rovere per dieci mesi, seguendo il metodo tramandato da Angelo Jermann, simbolo di un savoir-faire artigianale che unisce memoria e innovazione. Il risultato è un bianco dorato e luminoso, dal profumo intenso di frutta matura e fiori appassiti, carezzato da tocchi di vaniglia e nocciola. Al palato è vellutato, armonioso, di straordinaria persistenza. Riconosciuto come Vino Bianco dell'Anno dal Gambero Rosso 2019, Capo Martino è un inno alla continuità e all'eccellenza. Un sorso che racconta trent'anni di storia e una visione: quella di trasformare il tempo, la terra e la dedizione in pura emozione.

Ci troviamo in una delle aree vinicole più belle d'Italia, se non del mondo. Qui si trova azienda Jermann. Siamo nel cuore del Collio, confine Nord-Orientale con la Slovenia. Qui il territorio è caratterizzato da un clima mite, grazie alla vicinanza del Mare Adriatico, e da un terreno unico, la ponca, un suolo calcareo e argilloso che conferisce ai vini un'elevata mineralità. La storia dell'azienda Jermann inizia nel 1881, quando Angelo, bisnonno dell'attuale proprietario Silvio, impianta i primi vigneti a Ruttars, una frazione di Dolegna del Collio. Negli anni successivi l'azienda si espande e inizia a produrre vini di qualità, affermandosi come una delle realtà più importanti del Collio. Oggi Jermann si estende su una superficie di circa 200 ettari, di cui 170 a vigneto e 20 a seminativi. Gli impianti sono situati in diverse zone del Collio, tra cui Ruttars, Villanova, Lonzano e San Floriano. I vitigni coltivati sono quelli tipici della zona, come il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sauvignon Blanc, il Riesling Renano, il Friulano, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Ancora oggi azienda familiare, Jermann ha fatto della qualità e della sostenibilità i suoi valori fondanti. La cantina, infatti, è impegnata in un progetto di viticoltura sostenibile, che prevede l'utilizzo di tecniche innovative per la gestione dei vigneti e l'applicazione di principi di economia circolare.

La Vigna

Terreno	Composto da marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoide di età eocenica che danno origine ad un substrato roccioso che trasformandosi forma la "ponca"
Esposizione	Sud-Est, Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	uve bianche tradizionali della Regione Friuli Venezia Giulia: malvasia,picolit, ribolla gialla, friulano
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 8-10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	È prodotto con uve Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit. Il vino fermenta ed affina in botti di rovere per 12-16 mesi, prima di essere imbottigliato. I vini Jermann rappresentano perfettamente la zona del Collio, rinomata per i suoi bianchi dal carattere unico e per i suoi rossi robusti e straordinari.
Sensazioni	Di un bel colore giallo dorato luminoso e sfavillante. Profumo intenso e complesso con note di frutta matura nostrana e tropicale e di fiori appassiti sfiorati da un leggero velo di vaniglia. Emergono mela, banana, nocciola, ginestra e passiflora. In bocca è un velluto. Ha un perfetto equilibrio gustativo, una delicata aromaticità, una persistenza infinita.

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