ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Blanc Collio DOC 2024 2024



Mineralità della "ponca"

C'è un vitigno capace di spaccare l'opinione pubblica tra chi lo ama alla follia e chi ne teme l'esuberanza. È il Sauvignon che sulle colline di Zegla, a Cormons, canta con un'eleganza e una precisione minerale che solo il cuore del Collio sa regalare. La famiglia Erzeti?, anima della cantina Branko, cura le proprie vigne come fossero una dépendance della propria casa. La particolarità di questo fazzoletto di terra risiede nel sottosuolo, la celebre "ponca": un'alternanza di marne e arenarie stratificatesi in milioni di anni. Questa roccia costringe le viti a soffrire un po' per cercare l'acqua, restituendo però nei grappoli una sapidità che sembra quasi polvere di stelle. In questa zona, inoltre, le brezze che scendono dalle Prealpi Giulie incontrano l'influenza mite dell'Adriatico, creando un microclima perfetto per fissare gli aromi nelle bucce. Monovitigno, 100% Sauvignon, quello proposto qui da Branko è un esercizio di equilibrio tra tradizione e modernità. In vigna si utilizzano sia il sistema "capovolto", tipico del Friuli, sia il "Guyot" francese. Dopo una vinificazione attenta, il vino viene affinato per il 90% in vasche d'acciaio per mantenere intatta la croccantezza del frutto e la sua anima agrumata. Il restante 10%, invece, riposa in tonneau da 400 litri. Questa piccola percentuale in legno grande è il vero "tocco dello chef". Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino luminoso che cattura subito la luce. Al naso è travolgente ma raffinato: sentori di frutta esotica, come il passion fruit, seguiti da note di cedro, pompelmo e un bouquet di erbe aromatiche fresche. In bocca è vibrante, quasi elettrico, con una sapidità che invita al sorso. Con l'affinamento in bottiglia, le note varietali si faranno più complesse e la mineralità della "ponca" emergerà ancora più chiaramente. Sulla tavola è un vero asso. Da provare con pesce crudo, un sauté di cozze o con dei tagliolini granchio e verdure.

Branko è un'azienda che incarna perfettamente l'anima del Friuli contemporaneo. Una piccola realtà a conduzione familiare, situata a Zegla, frazione di Cormòns, oggi regno di Igor Erzeti?, un produttore che ha saputo raccogliere l'eredità del padre Branko trasformandola in un punto di riferimento per chi ama i bianchi di carattere. Una "vigna-giardino", con soli sette ettari a disposizione, Igor gestisce la proprietà con una cura che rasenta il maniacale, trattando ogni filare come se fosse parte di un parco privato. Non è solo una questione estetica: questa dimensione contenuta permette una gestione artigianale e meticolosa. L'azienda adotta metodi di lotta integrata, privilegiando formulati biologici per proteggere le piante. L'obiettivo è portare in cantina un'uva perfetta, specchio fedele di un'annata e di un territorio unico. Ma cosa rende i vini di Branko così speciali? La risposta sta sotto i piedi delle viti. Stiamo parlando, ovviamente, della cosiddetta Ponca, il particolare terreno tipico del Collio, composto da un'alternanza di marne (argille calcaree) e arenarie (sabbie stratificate) di origine antichissima. Un suolo che costringe la vite a scendere in profondità, donando ai vini una sapidità e una mineralità quasi croccanti. Il risultato? Vini che sono un concentrato di eleganza e freschezza, capaci di invecchiare con una grazia sorprendente.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione Allevamento	L'allevamento è sia in forma tradizionale capovolto si sistema francese Guyot
Densità imp.	8000

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	Menù di pesce
Vinificazione	VINIFICAZIONE: Il vino prodotto viene affinato per 90% in vasche d'acciaio e la parte restante in tonneau da 400 litri.
Sensazioni	Giallo paglierino luminoso. Vino bianco friulano che incanta con la sua vivacità e aromaticità. Le uve Sauvignon, coltivate sui suoli calcarei del Collio, conferiscono al vino intensi aromi di frutta esotica, agrumi e erbe aromatiche. In bocca è vibrante e sapido, con una piacevole freschezza e una lunga persistenza.

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