



ACQUISTATO IL

Sauvignon "de la Tour" Collio DOC 2023

2023

Icona del Collio



Svinando

Questo vino è considerato uno dei padri nobili del Sauvignon in Italia. La sua storia inizia oltre un secolo fa, quando il conte Theodor de La Tour portò dalla Francia i primi cloni di vitigni internazionali, intuendo che le colline del Collio avessero un potenziale simile a quello delle zone più blasonate d'Oltralpe. Siamo a Capriva del Friuli, dove la tenuta di Villa Russiz domina un paesaggio fatto di pendenze dolci e microclimi unici. Qui la terra è generosa ma esigente, composta dalla tipica "ponca", quel mix di marne e arenarie che regala ai vini bianchi una struttura e una mineralità impossibili da replicare altrove. La Collio DOC è sinonimo di eccellenza per i bianchi e il Sauvignon de la Tour ne rappresenta la punta di diamante. Nasce da un cru specifico, dove le vigne godono di un'esposizione ottimale che permette una maturazione lenta e costante. La vendemmia è manuale e avviene nelle ore più fresche per preservare il corredo aromatico del frutto. In cantina, la maggior parte del mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata per mantenere la freschezza, mentre una piccola percentuale fermenta in barrique di rovere. Il vino poi riposa poi sui lieviti per almeno otto-nove mesi, un passaggio fondamentale che gli conferisce quella complessità e quella longevità che lo hanno reso una leggenda. Nel calice, colpisce per il colore giallo paglierino intenso, attraversato da vividi riflessi dorati. Il profumo è un mosaico elegante: non solo la classica foglia di pomodoro ma note di sambuco, pompelmo rosa, pesca bianca e una sfumatura minerale che ricorda la pietra focaia. In bocca è un vino di grande impatto. L'ingresso è morbido e avvolgente, quasi vellutato, ma viene subito bilanciato da un'acidità citrina e da una sapidità profonda che ne allunga la persistenza in modo straordinario. In tavola è perfetto con i risotti alle erbe spontanee o con gli asparagi bianchi, tipici della zona. Da provare anche con una tartare di ricciola agli agrumi o con i formaggi di capra a pasta molle.

Villa Russiz, cuore e anima del Collio goriziano. Ci troviamo a Capriva del Friuli, in un territorio dove le colline sembrano disegnate apposta per accogliere la vite. Qui Villa Russiz racconta una storia straordinaria che dura da oltre 150 anni. Tutto ebbe inizio nel 1868, grazie a un incontro che sembra uscito da un romanzo: quello tra il nobile francese Theodore de La Tour e l'austriaca Elvine Ritter von Zahony. Fu Theodore, con la sua competenza agronomica e una visione decisamente d'avanguardia per l'epoca, a intuire che queste colline avevano un potenziale enorme. E fu sempre lui a introdurre vitigni francesi che oggi consideriamo "di casa" nel Collio, rivoluzionando la viticoltura locale. Alla morte del marito, la contessa decise di trasformare la tenuta in una fondazione per aiutare i bambini in difficoltà, creando un istituto che ancora oggi è attivo e sostenuto proprio dalle vendite del vino. Acquistare una bottiglia di Villa Russiz dunque, non è solo un piacere per il palato, ma un gesto che sostiene concretamente una missione umanitaria. In vigna si lavora con un rispetto profondo per l'ambiente, mentre in cantina l'obiettivo è la purezza. Non si cerca di alterare il gusto del vino con l'aggiunta di sostanze chimiche, ma di esaltarne le naturali caratteristiche. Il risultato è un vino che si evolve nel tempo, passando per il Pinot Bianco, ogni sorso racconta la freschezza delle colline friulane.

La Vigna

Terreno	terreno interamente marnoso
Esposizione	Nord-est
Allevamento	allevamento a doppio capovolto (cappuccina) e guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	sauvignon 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5-10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. In breve tempo giungono in cantina, dove viene fatta una pressatura soffice delle uve intere. Il mosto fiore così ottenuto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino rimane quindi sulle sue fecce fini per almeno 10 mesi e poi imbottigliato dopo 9 mesi dalla vendemmia.

Sensazioni Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, con profumi di sambuco, il pompelmo, la frutta esotica. Vino casato, vellutato. Si adatta perfettamente a lunghi invecchiamenti.

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