



ACQUISTATO IL

Sauvignon Friuli Isonzo DOC

2012

L'equilibrio perfetto tra finezza e potenza



Svinando

Torniamo in Friuli, dove Francesco Vosca ci fa scoprire un Sauvignon di grandissima personalità: il naso si esprime su toni di cedro candito, camomilla e fieno, decisamente fini e delicati, mentre in bocca erompe con un sorso potente, estremamente corposo, dall'ottimo equilibrio acido. Molto interessante, e perché no da invecchiare anche qualche anno

Siamo abituati a pensare al Collio friulano come a una zona opulenta, terra di grandi vini. Ma i tempi in cui il vino valeva meno di frumento e mais, e fare il contadino era una battaglia quotidiana, non sono così lontani. Ancora negli Anni 60 due braccia in più o in meno facevano la differenza. Francesco Vosca, che allora era appena un bambino, ricorda con orgoglio le giornate passate nei campi a zappare. Oggi Francesco guida l'azienda con lo stesso spirito, aiutato dalla moglie Anita e dai figli Gabriele ed Elisabetta. Una piccola realtà a conduzione familiare, 8 ettari a cavallo delle DOC Collio e Friuli Isonzo, per circa 15.000 bottiglie l'anno. I vitigni sono quelli tipici della zona, con le principali varietà internazionali (chardonnay, riesling, sauvignon, pinot grigio e cabernet franc) accanto a quelle locali (friulano, malvasia e picolit), e la produzione è concentrata principalmente sui vini bianchi. Il Sauvignon 2012 si distingue per il suo profilo molto particolare, che all'esplosività fruttata tipica della varietà sostituisce un profilo più fine ed equilibrato, senza rinunciare a un corpo importante, arricchito dalla mineralità tipica del suolo alluvionale della zona.

La Vigna

Terreno	Alluvionale, ghiaioso-argilloso
Esposizione	SudEst, 50 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 12-14°

Quando Berlo Oggi ? 3 anni

Abbinamento Antipasti, pietanze di pesce, carni bianche

Vinificazione In bianco, con immediata refrigerazione del mosto, successiva ad una leggera pressatura. Fa seguito il processo di decantazione, quindi il travaso e la fermentazione a temperatura controllata (18° - 20° C)

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi dorati; naso di cedro candito, camomilla e fieno; bocca di gran corpo, minerale; finale fiore di tiglio, equilibrio acido ottimo

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821