ACQUISTATO IL .....

Svual Rosso IGT Venezia Giulia 2012



Un classico taglio bordolese con un pizzico di eleganza friulana

Svual, in dialetto friulano significa "volo". Ed è un immaginario volo che dal Friuli conduce fino a Bordeaux, sulle coste dell'Oceano Atlantico. Perché questo Svual è un bel taglio bordolese, ossia il classico assemblaggio di uve Merlot, in questo caso in netta predominanza, con Cabernet Sauvignon. Dopo la vendemmia, le due varietà vengono vinificate separatamente e poi lasciate maturare per 24 mesi in barrique di rovere francese sui propri lieviti. Il risultato è un vino di grande spessore che si presenta nel calice di un colore rosso rubino carico, con sfumature viola. Al naso dominano i sentori di frutta rossa matura. Il legno, ben dosato, apporta solamente una nota di complessità e una gradevole speziatura, senza però predominare. I tannini non sono aggressivi e in bocca, nonostante la struttura importante, si rivela estremamente morbido e avvolgente.

Luisa Menini e Nicola Pittini sono moglie e marito e anima produttiva della piccola cantina Borgo delle Oche. Siamo a Valvasone, pianura friulana occidentale. L'azienda, nata ufficialmente nel 2004, può contare oggi su un complessivo di 10 ettari di proprietà, in zona Friuli Doc Grave, di cui 7 a vigneto. L'azienda è, ovviamente, a stretta conduzione famigliare, e in campagna vengono messe in atto pratiche responsabili come l'uso di prodotti biologici per la difesa dai parassiti e il controllo delle muffe. Un piccolo gioiello iniziato quasi per scherzo nel 1997 quando vennero vinificati alcuni quintali di uve Merlot e Cabernet Sauvignon normalmente destinate alla vendita. Il risultato fu talmente incoraggiante che l'esperienza viene poi ripetuta anche negli anni successivi, allargando la produzione anche alla vinificazione di uve Traminer e Chardonnay.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-nord 50 m slm
Allevamento	Gguyot monilaterale
Densità imp.	4700

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Merlot 70% Cabernet Sauvignon 30%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni (2030)
Abbinamento	Se ne consiglia l' abbinamento con carni rosse, selvaggina .
Vinificazione	"Le uve sono state vinificate separatamente con una macerazione di circa 20 giorni. Il vino è stato poi subito posto in barriques dove ha svolto la fermentazione malolattica; lì si è affinato per circa 24 mesi sui lieviti. Il nome del vino significa VOLO nella lingua friulana. "
Sensazioni	Il vino presenta un colore rosso rubino carico con sfumature viola, sentori di frutti rossi maturi ed il legno apporta solamente una nota di complessità e speziatura senza però predominare, i tannini pur presenti non sono aggressivi, il vino risulta sapido e pieno con una lunghezza ragguardevole.

© 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