



ACQUISTATO IL

Sauvignon DOC Friuli

2021



Svinando

Perché Sauvignon Blanc è (quasi) sinonimo di Friuli

Chi pensa al Friuli, spesso, lo fa accostandolo ai grandi bianchi aromatici. I Sauvignon friulani, in particolare, sono apprezzati da molti appassionati in tutto il mondo che gli riconoscono una freschezza e una ricchezza difficilmente raggiungibili in altre regioni. Tenuta Bosco Albano, per esempio, propone questo Sauvignon prodotto esclusivamente da uve vendemmiate a mano nei vigneti aziendali. La lavorazione è pensata per valorizzare al meglio gli aromi primari dell'uva. Temperature controllate, dunque, e uso di acciaio inox in tutte le fasi. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue. Al naso si ritrovano tutte le sensazioni tipiche del vitigno, con riconoscimenti evidenti di salvia, ortica, sambuco e, soprattutto, quel peperone verde che è un tratto distintivo del Sauvignon raccolto a perfetta maturazione. In bocca è fresco, armonico, persistente. Un vino piacevolmente aromatico, capace di accompagnare un pranzo o una cena, partendo dall'aperitivo.

La storia di questa bella azienda friulana inizia nel 1962, anche se fino al 1990, anno in cui i fratelli Tarcisio e Luigi Durante iniziano una profonda ristrutturazione, l'azienda aveva un indirizzo prevalentemente seminativo. Oggi Tenuta Bosco Albano ha ritrovato la sua piena vocazione viticola. Siamo a Pasiano di Pordenone, a metà strada tra le Prealpi e il Mare Adriatico. Qui i circa 40 ettari di proprietà, a fondo chiuso, godono di un microclima molto particolare e favorevole alla coltivazione delle varietà tipiche della regione. La Tenuta, un tempo costituita da boschi di faggi, pioppi e querce, può contare su un terreno prevalentemente argilloso, ricco di marne, che nasconde una falda acquifera sotterranea in grado di alimentare l'irrigazione a goccia di tutto il vigneto.

La Vigna

Terreno	argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica.
Esposizione	Sud
Allevamento	GUYOT
Densità imp.	4040

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% SAUVIGNON

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano. Solo il mosto fiore viene lasciato decantare per 12-15 ore ad una temperatura controllata di 8-10° C e di seguito inoculato con lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox per preservare i ricchi aromi primari, dove, a temperatura controllata, riposa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Di colore giallo paglierino tenue, al naso si esalta uno spettro olfattivo intenso tipico dei vitigni aromatici con profumi marcati di: salvia, ortica, sambuco e peperone verde. Al gusto è fresco, armonico, persistente giustamente citrino, di buona stoffa.

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