



ACQUISTATO IL .....

"Petruzz" Sauvignon Collio DOC 2020

2020

## Fresco e piacevolmente aromatico



Svinando®

Sauvignon Petruzz di Ferruccio Sgubin non è un semplice bianco aromatico. E' piuttosto il figlio di microclimi e suoli variabili che rendono il Friuli un territorio unico e irripetibile. Terra di grandi vini. In particolare per la produzione di questo Petruzz sono state individuate due zone specifiche. Un piccolo vigneto con un'età di circa 35 anni a Cormons, caratterizzato da strati alternati di Marna e arenaria, e uno situato a pochi chilometri di distanza ma su un'altra collina con suoli completamente diversi. A completa maturazione degli acini, si procede a una vendemmia manuale e a un'attenta vinificazione nel rispetto della maturità aromatica dei frutti di partenza. Ne deriva un vino fresco e piacevolmente aromatico, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino. Un vino perfetto da proporre sia come aperitivo, sia in abbinamento di piatti delicatamente speziati. In particolare con pesci dal sapore delicato, in umido o come ingrediente di base di una zuppa.

Correva l'anno 1960. A Dolegna del Collio, in località Mernico, Ferruccio Sgubin fonda la sua azienda. Aveva un sogno, quello di produrre vini di qualità, nel rispetto della sua terra. Una stella polare che Ferruccio - e dopo di lui i suoi eredi - non hanno mai perso di vista. Per realizzarlo, negli anni, tutti gli sforzi si sono concentrati verso lo sviluppo dell'azienda, dando vita a una cantina moderna, dotata di tutte le attrezzature più innovative. I vigneti si trovano in collina, dove affondano le radici in terreni marnosi. Qui la vista è bella da togliere il fiato e l'ambiente è perfetto per coltivare uve sane e ricche di profumi. E da frutti così, non possono che nascere vini eccellenti

### La Vigna

**Terreno** Il vigneto è sito su un suolo denominato flisch di Cormons che è caratterizzato da strati alternati di Marna e arenaria di origine eocenica.

**Esposizione** Nord Est

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Bianco Fermo Secco DOC

**Provenienza** Friuli-Venezia Giulia

**Uve** Sauvignon 100%

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento successivo di una parte della massa in tonneau di rovere francese fino a primavera.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino lucente, al naso rispecchia le caratteristiche varietali con sentori di bosso, foglia di pomodoro e frutta tropicale. Palato persistente e aromatico.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821