



ACQUISTATO IL

Sisola Vino Bianco



Svinando®

Fresco, minerale e territoriale

Ha tutto il fascino di un vino artigianale questo Sisola Bianco di Sassobraglia. Un vino semplicemente fresco e minerale che nasce da un uvaggio decisamente territoriale, con uve Timorasso in grande maggioranza, e Cortese per la parte restante. La lavorazione è semplice ma come sempre curata. Dopo la raccolta a piena maturazione, le uve vengono pressate in modo soffice. Il mosto viene fatto decantare e poi avviato alla fase di fermentazione a temperatura controllata. Per aumentarne la complessità, prima della svinatura il vino viene lasciato affinare sulle proprie fecce nobili per qualche settimana. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino vivo. Al naso dominano le note di frutta fresca e di fiori bianchi. In bocca è coerente con quanto percepito in precedenza, con una buona mineralità e una piacevole freschezza dovuta alla naturale acidità. Ottimo come aperitivo, è il vino da mettere in tavola se il menù prevede piatti stuzzicanti di pesce, come una bella catalana o un'insalata di mare.

Sassobraglia è una piccola azienda agricola piemontese, condotta con passione dal suo titolare, Fabio Cogo. Si trova in Val Borbera, sull'appennino alessandrino, nella parte meridionale della regione, quasi al confine con la Liguria. Una terra decisamente particolare poiché, pur trovandosi nell'entroterra, gode di un clima mite dovuto alla presenza del mare non troppo distante in linea d'aria. Qui il Timorasso trova uno dei territori di maggiore elezione. Viene usato per produrre vini bianchi dal carattere deciso, con una proverbiale capacità di invecchiamento in bottiglia. L'azienda Sassobraglia deve il nome all'impianto della vigna che si trova su un suolo particolarmente sassoso. Vigneti coltivati con grande cura che si estendono per circa 3 ettari. Situati tra i 450 e i 750 metri di altitudine, permettono alla piccola azienda piemontese di vantare una produzione limitata ma di alta qualità.

| | |
|-----------------------|---|
| La Vigna | |
| Terreno | Calcareo argillosa |
| Esposizione | Sud Est |
| Allevamento | guyot |
| Densità imp. | 4000 |
| Il Vino | |
| Tipologia | Bianco Fermo Secco |
| Provenienza | Piemonte |
| Uve | Timorasso 70% Cortese 30% |
| Gradazione | 12.5% vol |
| Temp. Servizio | 12 gradi |
| Quando Berlo | entro 3 anni |
| Abbinamento | Aperitivo, Menu di pesce |
| Vinificazione | pressatura soffice, sfeccatura, fermentazione con temperatura controllata, affinamento sulle fecce nobili affinamento in acciaio inox |
| Sensazioni | Giallo paglierino sentori di frutta e fiori bianchi, un buona mineralità, fresco con una giusta acidità |

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