ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Colli Orientali DOC 2022 2022

Fresco e accattivante



La Vigna

Terreno	flysch di mame e arenarie di origine eocenica
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	SAUVIGNON secco doc
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	100% sauvignon
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	aperitivo e pesce

Vinificazione L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi.

Sensazioni Colore:giallo paglierino con lievi riflessi verdi; pieno, luminoso e fresco. Profumo: intenso, tipico, elegante e articolato. La ricchezza di aromi evidenzia la frutta con il ribes nero, il frutto della passione, il melone bianco; i fiori con la lantana, i fiori di sambuco, la zagara; le spezie con il peperoncino e lo zenzero; e la freschezza con il lemon grass, l'origano, la maggiorana e le foglie di menta. Le note varietali di bosso e foglia di pomodoro si uniscono a lievi accenni agrumati di lime e pompelmo. Gusto: ampio, fresco, ricco ed equilibrato. La complessità dei profumi trova eccellente corrispondenza al

palato. Sentori di lime e salvia si fondono con un’esplosione di frutta tropicale e frutta matura. Grande freschezza, piacevole sapidità ed acidità equilibrata. Lungo e progressivo con richiami minerali nel finale, la persistenza è notevole.

Le origini sono francesi. Su questo non vi è dubbio. Ma il Sauvignon è da sempre legato anche al Friuli dove, fin dall'antichità, ha trovato un habitat ideale. Questa versione, proposta da Livio Felluga, può senza timore di smentite essere considerato super scolastico. Fresco e accattivante, ha gli inconfondibili profumi che ogni buon sommelier associa a questo vitigno. Note di frutta esotica, peperone giallo, foglie di pomodoro, menta e, più in genere, una sottile nota vegetale fresca. Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, nel bicchiere si mette in evidenza per il suo bel tono luminoso. Al naso, come accennato, è super intenso ma soprattutto tipico ed elegante. E' in bocca, però, che regala le soddisfazioni più grandi. Ampio e fresco, è un vino perfettamente equilibrato in ogni sua componente. Perfetta è la corrispondenza tra naso e palato, dove però si apprezza anche una grande freschezza e una piacevole sapidità. Lungo e piacevolissimo, sul finale si fa apprezzare per evidenti richiami minerali. Grande è la persistenza che prolunga di diversi minuti il piacere di aver bevuto. Buono sempre, è perfetto in abbinamento a minestre di verdure o a piatti saporiti a base di pesce.

Si possono amare, o meno. Si può essere appassionati dei grandi bianchi del Friuli, o non apprezzarli fino in fondo. Ma quando su una bottiglia si legge il nome di Livio Felluga, è certo che il vino che si sta per assaggiare merita tutta la nostra attenzione. Del resto lui, Livio Felluga, da sempre è considerato il grande "patriarca" della vitienologia, di qualità, friulana. Negli anni cinquanta fondò la sua cantina a Brazzano e acquistò, con felice intuizione, i suoi primi vigneti a Rosazzo. Oggi l'Azienda vanta un'estensione di tutto rispetto. Terreni collinari, nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli, per oltre 160 ettari di proprietà, di cui addirittura 155 coltivati a vigneto. I suoi vini, apprezzati in ogni parte del mondo, negli anni hanno ricevuto i premi e i riconoscimenti più prestigiosi.

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