

COLLIO SAUVIGNON

Dati analitici 2018

Alcol	13,5%
Zuccheri	2 g/L
Acidità totale	5,7 g/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttàrs di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-est. Forma di allevamento: guyot bilaterale a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1989/1993; vendemmia manuale, produzione 60 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura soffice in pressa pneumatica. Decantazione statica a 12°C, fermentazione in acciaio a 16°C. Vinificazione separata dei due cru aziendali. Assemblaggio in precisa proporzione a fine fermentazione. Affinamento in acciaio 6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia 6 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso e complesso con sfumature di frutta tropicale, salvia, sambuco, foglia di fico, melone, ananas fresco. Gusto fresco e sapido, finale persistente di ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente piatti speziati, tagliolini alla trota affumicata, salmone in crosta di sesamo. Servire a 11-12°C.

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia Collio da 0,75 L, tappo DIAM.

Un Sauvignon che preferisce l'eleganza alla smaccata aromaticità, che riporta i profumi varietali in modo discreto ed equilibrato, senza eccessi, privilegiando la corposità in bocca e la longevità in bottiglia. Perché per noi un vino è grande quando il profumo è ricco ma il sorso di più, quando la piacevolezza è immediata ma la longevità è altrettanto garantita.

