



## ***COLLIO SAUVIGNON***

### **CARATTERISTICHE DEL VIGNETO**

Sito: Ruttars di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-est/sud-ovest/nord-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 tre vigneti aziendali. Assemblaggio in precisa proporzione a fine fermentazione. Affinamento in acciaio 9 mesi sui lieviti, ulteriore affinamento in bottiglia 3 mesi.

### **PROFILO SENSORIALE**

Colore giallo paglierino. Profumo intenso e complesso con sfumature di salvia, peperone, foglia di fico, melone, frutto della passione, ananas fresco, pompelmo. Gusto pieno, avvolgente, fresco e sapido, finale persistente di ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

### **ABBINAMENTO**

Sposa elegantemente verdure pastellate, tagliolini alla trota affumicata, gnocchi gorgonzola e noci, salmone in crosta di sesamo. Servire a 11-12°C.

### **FORMATO/ANNATE DISPONIBILI**

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.