

SAUVIGNON BLANC

VARIETA' DI UVE

SAUVIGNON BLANC 100%

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

I Vigneti sono situati sulle colline orientali del Friuli Venezia Giulia, nelle zone di Dolegna del Collio, dai 90 ai 150 m s.l.m. con massima esposizione al sole. Il terreno in cui le viti fondano le proprie radici è la caratteristica "Ponca" un composto sedimentario di minerali di marne e arenarie di origine eocenica che, assieme al microclima nobilitato dalle correnti provenienti dal mare Adriatico, formano un terroir unico al mondo. Grazie a queste condizioni e alla posizione in collina che garantisce un adeguato sbalzo termico tra il giorno e la notte, questo vitigno è in grado di esprimere al massimo le proprie caratteristiche organolettiche. I vigneti con un'età media di 35 anni e disposti con un rapporto di densità di 4000 ceppi/ha, vengono allevati con metodo Guyot senza alcun utilizzo di concimi chimici e diserbanti ma bensì con l'impiego di stallatico in pellet. La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano come da antica tradizione.

VINIFICAZIONE

Terminata la raccolta manuale, viene tempestivamente effettuata la classica diraspatura seguita da una fase di soffice e lenta pressatura. In un secondo momento, i mosti vengono lasciati decantare naturalmente e, successivamente, inizia il processo di fermentazione spontanea sui propri lieviti. Si apre in seguito una lunga ed importante fase di affinamento in vasca d'acciaio a temperatura controllata che precede la conclusiva operazione di imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA

13 °C

PECULIARITA' SENSORIALI

Dalla distintiva tonalità gialla dorata caratterizzata da una peculiare limpidezza, esprime un intenso ed elegante bouquet olfattivo che raccoglie sentori vegetali ed erbacei come la foglia di pomodoro, il peperone verde e la salvia combinandoli armoniosamente con note floreali di sambuco, bosso e acacia fino ad una delicata sensazione agrumata di pompelmo. Al palato manifesta tutta la sua fresca e aromatica complessità, offrendo ricche e avvolgenti sensazioni di sapidità ed una nota di piacevole acidità che conferiscono a questo vino una struttura elegante con un buon corpo e grado alcolico che lasciano in bocca un persistente e piacevole retrogusto.

ABBINAMENTI CULINARI

Il Sauvignon blanc con i suoi sapori unici e distintivi si rivela ottimo accompagnatore di numerose pietanze esaltandone le caratteristiche sensoriali. Ideale per antipasti e aperitivi, nobilita perfettamente i sapori del pesce marinato e dei crostacei, su tutti l'aragosta. Ottimo l'abbinamento anche con carpacci di pesce e sushi, si sposa armoniosamente con preparazioni di asparagi e formaggi fino ad abbinamenti con carni bianche, piatti di salumi, funghi e vellutate di primizie di stagione. La temperatura di servizio indicata è intorno ai 10-12°C. Si consiglia il servizio nel classico bicchiere a tulipano.

PARTICOLARI STORICI

Il Sauvignon Blanc è un vitigno internazionale originario della zona di Bordeaux in Francia. Grazie alle uniche e ideali condizioni pedoclimatiche delle colline orientali del Friuli Venezia Giulia, questo vitigno è stato introdotto nella nostra regione già dalla seconda metà del XIX secolo durante il dominio Asburgico. I terroir particolarmente adatti, e una curata tradizione secolare volta alla coltivazione di questo vitigno su superfici contenute per produzioni di élite, hanno portato negli anni il Sauvignon prodotto nella nostra regione ad essere riconosciuto a livello internazionale grazie ad un profilo organolettico peculiare e qualitativamente elevato.



SAUVIGNON BLANC

ENGLISH

GRAPES VARIETY

SAUVIGNON BLANC 100%

VINEYARD'S CHARACTERISTICS

The vineyards are located on the best eastern Friuli Venezia Giulia's hills, in the Dolegna del Collio area, at an altitude from 90 to 150 meters above the sea level, with maximum sunshine exposure. The soil where the vines base their roots is called "Ponca", a sedimentary compound made by sandstone and marl minerals, that combined with a microclimate ennobled by Adriatic Sea's currents give birth to a terroir unique in the whole world. The vineyards laid out on the hills with a 4000 stump/hectare density ratio, have a 35 years average age, are grown with the fine Guyot method and without any use of chemical fertilizers or herbicides, but rather with the only utilization of pressed dung shavings. The grape harvest is strictly handmade according to the ancient tradition.

VINIFICATION

Once finished the handmade grape harvesting, a consequent rasping phase is promptly carried out followed by a soft and slow grapes pressing procedure. At later stage, the musts are decanted according to the natural process and they are fermented on their yeasts. Consequently, a long and important refining stage is carried out in steel tanks at controlled temperatures before the final bottling phase.

ALCOHOL CONTENT

13 °C

CHARACTERISTICS

With its distinctive golden yellow tonality characterized by a peculiar limpidity, this wine express an intense and elegant bouquet of perfumes that collects vegetal and herbaceous scents as the tomato leaf, green pepper and sage harmoniously combined with floral notes of elderberry, boxwood and acacia up to a delicate citrus-like sensation of grapefruit. Once tasted it shows all its fresh and aromatic complexity, offering rich and enveloping sapid sensations of flavor and a note of pleasant acidity which give this Sauvignon an elegant structure with a good body and alcohol content that leave a persistent and pleasant aftertaste in the mouth.

CULINARY PAIRINGS

The Sauvignon Blanc with its unique and distinctive flavors turns out to be an excellent accompaniment for numerous dishes enhancing their sensorial characteristics. Ideal for starters and appetizers, it perfectly ennobles the flavors of marinated fish and shellfishes, among all the lobster. Excellent pairing with carpaccio of fish and sushi, it finds a harmonious combination also with asparagus and cheese preparations, white meats, salami and mushrooms dishes. The suggested serving temperature is 10-12 °C in a classic tulip glass.

HISTORY

The Sauvignon Blanc is an International vine originating in the French Bordeaux area. Thanks to the unique and ideal pedoclimatic conditions of the Friuli Venezia Giulia's eastern hills, this vine has been introduced in our region since the second half of the XIX Century during the Habsburg domain. The particularly suitable terroirs and a fine century-old tradition devoted to the cultivation of this vine in small surfaces for élite productions, have brought the Sauvignon produced in our region to be internationally recognized thanks to a peculiar and high quality organoleptic profile.



SAUVIGNON BLANC

DEUTSCH

TRAUBEN

SAUVIGNON BLANC 100%

CHARAKTERISTIK DES WEINBERGS

Die Weinberge befinden sich im östlichen Teil der Region Friaul – Julisch – Venezien, in der Zone Dolegna del Collio, auf 90 bis 150 Höhenmeter in sonniger Hanglage. Die Reben wurzeln in der charakteristischen „Ponca“, den Mergel- und Sandsteinböden bestehend aus mineralischen Sedimenten des Eozän, die gemeinsam mit dem Mikroklima, veredelt durch die adriatischen Winde, ein einzigartiges Terroir geformt haben. Diesen Bedingungen und die Hanglage, die einen passenden thermischen Unterschied zwischen Tag und Nacht garantiert, ist es zu verdanken, dass dieser Weinberg imstande ist, seine organoleptische Charakteristik bestens zu verwirklichen. Die Weinreben haben ein durchschnittliches Alter von 35 Jahren, eine Dichte von ca. 4000 Stöcken pro Hektar und werden im Rebenerziehungssystem Guyot ohne Verwendung von chemischen Düngern und Herbiziden sondern mit Stalldünger in Pellets kultiviert. Die Ernte erfolgt gemäß alter Tradition ausschließlich per Handlese.

VINIFIKATION

Sobald die Handlese beendet ist, folgt das klassische Entbeeren sowie die Phase der weichen und langsamen Pressung der Trauben. Im zweiten Schritt wird der Most auf natürliche Weise geklärt und in den folgenden Wochen erfolgt die Fermentation mit Unterstützung der natürlichen selektionierten Hefen bei einer durchschnittlichen Temperatur in Höhe von 17°C. Die darauffolgenden sechs Monate sind der Endphase in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur gewidmet, worauf die Abfüllung des Weins folgt.

ALKOHOLGEHALT

13°C

SENSORIK

Von charakteristischer, klarer goldgelber Farbe, verfügt der Sauvignon Blanc über ein elegantes Bouquet, welches grasige Noten und Kräuterduft wie von Tomatenblättern, grünem Paprika und Salbei in harmonischer Weise mit blumigen Noten von Hollunderblüten, Buchsbaum und Akazie und einem delikaten Hauch von Zitrusfrüchten wie Grapefruit kombiniert. Am Gaumen zeigt sich seine gesamte frische und aromatische Komplexität und kräftige Würze sowie eine angenehme

Säure, die diesem Wein eine elegante Struktur und einen guten Körper und Alkoholgehalt verleihen, angenehm und lang anhaltend im Abgang.

WEINEMPFEHLUNG ZU

Der Sauvignon Blanc mit seinem einzigartigen und kennzeichnenden Geschmack erweist sich als guter Begleiter zu zahlreichen Gerichten. Ideal zu Vorspeisen und als Aperitiv, verfeinert er marinierte Fische und Krustentiere, insbesondere Langusten. Perfekte Kombination auch zu Fischcarpaccio und Sushi, harmoniert er mit Spargel- und Käsegerichten, hellem Fleisch, Wurst, Pilzgerichten und Gemüsecremesuppen. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 10-12°C. Zu servieren vorzugsweise im klassischen Tulpenglas.

HISTORIE

Der Sauvignon Blanc ist eine internationale Rebsorte, ursprünglich aus Bordeaux, Frankreich, stammend. Dank der einzigartigen und idealen klimatischen Bedingungen der östlichen Hügellandschaft Friauls-Julisch-Veneziens, wurde diese Sorte bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts während der Herrschaft der Habsburger in unsere Region eingeführt. Die besonders geeigneten Terroirs und eine Jahrhunderte lange gepflegte Tradition der Kultivierung kleiner Weinberge, die eine hohe Qualität hervorbringen, haben den in unserer Region produzierten Sauvignon dank seines organoleptisch speziellen und gehobenen Profils internationale Anerkennung gebracht.