

Sauvignon Blanc Cru Selection

2008



Caratteristiche organolettiche

Il colore giallo oro intenso invita a scoprire i suoi aromi ricchi ed il suo corpo ben sviluppato; la lunga permanenza in barrique di rovere gli permette di esprimere aromi complessi che vanno dalla salvia alla paprica, dai fiori selvatici al tabacco e fino al cuoio; una lunga e complessa persistenza accompagna il finale di questo vino.

Abbinamenti consigliati

Ottimo con primi piatti delicati, con crostacei, pesci, formaggi di capra stagionati, formaggi cremosi.

Potenziale d'invecchiamento

Ottimo da bere subito, con un eccellente potenziale d'invecchiamento di almeno dieci anni.

Vitigni: sauvignon blanc

Denominazione: Collio - Italia, Brda - Slovenia

Nome del vigneto: Zegla, Podgredic, Jordano

Età delle viti: 13-34 anni

Altimetria del vigneto: 150-250 metri s.l.m.

Esposizione vigneto: sud-est/sud-ovest

Tipologia di terreno: interamente calcareo e marnoso

Vendemmia: manuale - selezione dei grappoli, fine settembre

Vinificazione:

Le uve sono pressate e il mosto è lasciato a contatto con le bucce in tini troncoconici di rovere (4.000 l); la fermentazione alcolica senza l'aggiunta di lieviti selezionati e con frequenti follature si protrae per 7 giorni senza controllo della temperatura.

Maturazione: 12 mesi in tino di rovere (4.000 l) e 9 mesi in botti di rovere francesi (tono) da 500 litri.

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 14,0% vol

Acidità: 5,4 g/l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 5.066 bottiglie in giugno 2010. Senza chiarifica né filtrazione.

Temperatura di servizio: 12°C