

Sauvignon Blanc Cru Selection

2019



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: Jordano (SLO), Podgredič (IT)

Età delle viti: 15 - 45 anni

Altimetria del vigneto: 120 - 250 metri s. l. m.

Esposizione vigneto: Podgredič: est; Jordano: nord

Tipologia di terreno: Podgredič: argilla; Jordano: flysch (opoka)

Vendemmia: manuale - selezione dei grappoli, fine settembre

Vinificazione:

Macerazione di 4 giorni nelle botti di rovere da 5.000 litri.

Pressatura soffice con pressa pneumatica. La

fermentazione avviene con lieviti naturali di uva.

Maturazione: 15 mesi in tino di rovere (2.500 l)

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 13 % vol

Acidità: 5,4 g / l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 5.733 bottiglie 0,75 l nel febbraio 2021.

Senza chiarifica né filtrazione.

Temperatura di servizio: 12 °C