

# Sauvignonasse

2018



## Značilnosti in opis vina

Sauvignonasse (kot danes imenujemo nekdanji furlanski tokaj, ker smo se morali temu poimenovanju zaradi zmage Madžarov nad ostalimi uporabniki imena z letnikom 2005 odpovedati) kot sorta izvira iz severne Italije in ga v Goriških brdih razen nas prideluje le še nekaj pridelovalcev. Za vino je značilna rumena barva z zlatim odtenkom. Pozna trgatev izjemno zdravega in dozorelega grozdja vinu daje ob mineralni svežini ekstremno polno telo, z bogatimi aromami in dolgim pookusom. Če vino za nekaj časa pustimo v kozarcu, se v njem razvijejo kompleksnejše, nežne in nevsiljive arome, ki se pomikajo od začetnih zeliščnih not proti vonju suhega poljskega cvetja. Na okusu je bogat, polnega telesa in z izrazito mineralnostjo, začuti se prijeten karakterističen odhod zrelih mandljev.

## K hrani

Sauvignonasse lahko ponudimo kot odličen samostojen aperitiv. Običajno ga kombiniramo s širokim spektrom začetnih jedi. Izjemno se poda h kuhanim špargljem z nastrganim, trdo kuhanim jajcem, avokadovo kremo in lahkim solatnim prelivom; k testeninam in rižotam z različno zelenjavo; omletam z artičokami ali različnimi zelišči; k morskim hladnim predjedem; popečeni zelenjavi; mesnim medaljončkom, nadevanemu piščancu,...

## Potencial staranja

Čprav je Sauvignonasse priljubljen kot mlado vino, se njegov razvoj v steklenici ob primernih letnikih lepo stopnjuje tudi tja do 10 let.

- **Sorta grozdja:** sauvignonasse
- **Vinorodni okoliš:** Collio - Italija
- **Vinogradi:** Zegla, Podgredič
- **Starost vinogradov:** 30 - 50 let
- **Nadmorska višina vinogradov:** 120 / 250 m
- **Lega vinogradov:** sever - zahod
- **Sestava tal:** lapor, skrilavec, peščenjak (fliš ali opoka) in glina
- **Trgatev:** ročna - v začetku septembra
- **Vinifikacija:** maceracija 24 ur, vretje z naravnimi kasovkami lastnega grozdja v nerjaveči posodi.
- **Zorenje:** 6 mesecev na kvasovkah v nerjaveči posodi
- **Zorenje v steklenici:** najmanj mesec dni
- **Vsebnost alkohola:** 13,5 % vol
- **Skupna kislina:** 5,3 g / l
- **Velikost steklenice:** 0,75 l
- **Stekleničeno:** 5.066 steklenic v februaru 2019
- **Temperatura za serviranje:** 10 - 12 °C