



V13077075

### Sauvignon Collio - cl 75

La zona Collio DOC si trova all'estremo nord est dell'Italia, tra la Slovenia, l'Austria e le Alpi Giulie. Terra di confine di grande fascino, presenta ampie superfici esposte a mezzogiorno, adatte alla viticoltura altamente qualificata. Dedita alla coltivazione della vite già in epoca preromana, ha ricevuto il riconoscimento della DOC nel 1968. È da queste aree collinari che ha origine il Collio DOC Sauvignon Bottega, un vino caratterizzato da una delicata mineralità e da un elegante equilibrio nel segno di un territorio di grande tradizione enologica.

**Area di Produzione:** Dolegna del Collio (Friuli Venezia Giulia)

**Vitigno:** Sauvignon bianco

**Piante per Ettaro:** 4000

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** primi 10 giorni di settembre

**Resa per Ettaro:** 55 – 65 q/ha

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

Estrema appendice nord orientale italiana, il Collio si estende attraverso la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia, a ridosso del confine di stato con la Slovenia. Bagnata dal mare Adriatico, è incorniciata ad est dal fiume Judrio e a sud dal fiume Isonzo. La vicinanza della costa adriatica favorisce un microclima mite e temperato, mentre la prossimità delle Prealpi Giulie crea un efficace effetto barriera contro i freddi venti settentrionali. Le piogge sono abbondanti e ben distribuite nel corso dell'anno e la ventilazione è abbastanza costante. Le escursioni termiche, fondamentali per lo sviluppo degli aromi, sono presenti e adeguate, grazie alla conformazione collinare ad anfiteatro. I terreni sono costituiti da roccia marnosa e sono ricchi di sali minerali, caratteristiche che conferiscono sapidità e mineralità al vino. La zona del Collio è particolarmente vocata alla coltivazione della vite e grazie al suo microclima garantisce una produzione costante e allo stesso tempo una qualità elevata.

##### Processo Produttivo

La vendemmia avviene solitamente nei primi dieci giorni di settembre, periodo in cui l'uva ha raggiunto la maturazione ideale. La vinificazione in bianco prevede una leggera pigiatura degli acini e una macerazione sulle bucce per poche ore ad una temperatura di 5 °C. Il mosto viene poi separato dalle bucce mediante una delicata pressatura e fatto fermentare a 15-16 °C per circa 15 giorni in vasche in acciaio inox. La fase seguente prevede l'affinamento sui lieviti, in contenitori in acciaio, per almeno 4 – 6 mesi a temperatura controllata fra i 5 e i 7° C. Infine, il vino viene stabilizzato, filtrato e imbottigliato.





### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Giallo paglierino, con riflessi verdi-dorati.

**Olfatto:** Gradevoli note floreali di ginestra e biancospino e note fruttate di buccia di pompelmo, con sentori tropicali di banana, ananas e litchi. Inconfondibile il bosso e la foglia di pomodoro, con un accenno di pietra focaia sul finale.

**Gusto:** Minerale e sapido, si distingue per l'eleganza, la persistenza e una buona struttura.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 13,5%

**Zuccheri, g/l:** < 2

**Acidità, g/l:** 5,00 - 6,00

**Temperatura di Servizio:** 10-12 °C

**Abbinamenti:** Per la sua naturale vocazione vegetariana è un vino che si accompagna bene a creme, vellutate, zuppe di verdure e insalate. Ottimo l'abbinamento con l'asparago sia con le uova sia come condimento di una lasagna o un risotto. Esprime tutta la sua aromaticità con la pasta al pesto e la sua eleganza con formaggi freschi come la casatella (tipico formaggio della provincia di Treviso) e la ricotta ovina o vaccina.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 24 mesi.



**Bicchieri Consigliato:** Tulipano.