

BASTIANICH

SAUVIGNON D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



VITIGNI

Sauvignon Blanc in purezza proveniente per il 50% da vigneti aziendali e per il restante 50% da vigneti in affitto.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline di Premariacco, Cividale e Prepotto

ALTIMETRIA: 120-180 metri m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud, sud-est, nord-est

TIPOLOGIA SUOLO: marna eocenica, con base calcarea

DENSITÀ D'IMPIANTO: da 4000 a 6000 ceppi/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 15-30 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 60-70 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 1-10 Settembre

RACCOLTA DELLE UVE: a mano in cassetta

VINIFICAZIONE: Ultimata la loro vendemmia, le uve vengono selezionate su banchi di cernita. Successivamente diraspate, subiscono una criomacerazione per 8-12 ore a 4-5 C° e vengono quindi pressate con pressa pneumatica in maniera molto soffice. Il mosto ottenuto viene posto in decantazione per 12-24 ore prima di essere avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18 gradi), per 15-20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Inizia così il periodo di "batonnage", ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione dalla vasca d'acciaio il Sauvignon viene imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Acidità: xxx g/l

pH: 3,2

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo Sauvignon è per noi un vino voluto, progettato, studiato ed ambito. Rappresenta tutto ciò che vorremmo potesse entrare in un Sauvignon e, soprattutto, tutto ciò che non vogliamo ci entri. Alla vista un colore giallo paglierino pieno connota il vino nella sua maturità di frutto e nella sua profondità. Ma è al naso che il 'progetto Sauvignon' trova la sua sublimazione: note di pompelmo rosa, agrumi, salvia, erbe officinali e glicine prendono prepotentemente il posto dei soliti (e generalmente volgari) rimandi di pipì di gatto, foglia di pomodoro e peperone. La sua armonia si trova anche in bocca, con un'espressione glicerica ed una larghezza di inaspettata consistenza. Acidità e polpa del frutto lavorano in armonia a sostegno della sensazione pseudocalorica e materica del vino. In virtù della sua estrema eleganza e del suo equilibrio si presta ad essere egregiamente abbinato a piatti della cucina internazionale (messicana, coreana, indiana su tutte), così come a sushi e sashimi, a piatti di pesce diversamente preparati (cruditées, tartare di pesce, crostacei e molluschi vari), zuppe di verdure e carni bianche, formaggi freschi e funghi. Goduto nella sua vera essenza, rimane comunque uno dei migliori vini bianchi da aperitivo.

NELLA CARTA DEI VINI: Az. Agr. Bastianich - Sauvignon D.O.C. Colli Orientali