

SAUVIGNON BLANC

VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



L'azienda Conte Brandolini d'Adda, situata in Friuli nella zona DOC Friuli Grave, riceve le uve a bacca bianca dall'Azienda Agricola della famiglia Zanussi e le uve biologiche a bacca rossa dall'Azienda Agricola Vistorta. I criteri di coltivazione sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano. L'attenta selezione delle uve ed il rigoroso protocollo di vinificazione, nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane, sono la base essenziale dei vini dell'azienda.



ANNO DI FONDAZIONE
1979



ESTENSIONE TERRITORIO
52 Ha



ENOLOGO
PAOLO RIVELLA



VITIGNI
CHARONNAY – PINOT GRIGIO – TRAMINER –
AROMATICO – SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET
FRANC – REFOSCO – TOCAI - FRIULANO



TIPOLOGIA

Vino bianco – DOC Friuli



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



VITIGNO

Sauvignon 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo sabbioso – ghiaioso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice. Fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 15/17 gradi per 10 giorni, permanenza in vasche di cemento nelle fecce totali per nove mesi, battonage cadenza settimanale fino a inizio primavera.



COLORE

Giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli.



PROFUMO

Un connubio riuscitissimo tra frutta esotica, pompelmo rosa e foglia di pomodoro con piacevoli sfumature floreali che vanno dalla rosa bianca al fior di bosco. Un lieve accento minerale si mescola a sensazioni di pesca e mela matura. Sottigliezze floreali di acacia e biancospino, burro con sfumature di erbe aromatiche.



SAPORE

Miele fresco ed erbe aromatiche al palato, fresco e lungo, sapido quasi salino.



ABBINAMENTI

Ottimo con il pesce alla griglia e al cartoccio lavorato con aromi, zuppe di pesce e di legumi, ostriche, formaggi leggeri, paste e risotti mediamente elaborati. Perfetto con piatti a base di uova e asparagi. Temperatura di servizio: 10-12 °C

