



POGGIOBELLO

SAUVIGNON

Friuli Colli Orientali D.O.C.

Vitigno internazionale, radicato in Friuli fin dalla prima metà dell'ottocento, trova ampia diffusione a partire dagli anni '80, quando alcune riuscite selezioni clonali e metodologie di coltivazione riescono ad esaltarne le caratteristiche aromatiche che lo rendono uno dei vini più eleganti del territorio.

Uve: Sauvignon 100%

Provenienza: Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

Altitudine: 160 – 170 m s.l.m.

Tipologia di terreno: Marne eoceniche

Metodo di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità d'impianto: 4.550 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 65 quintali per ettaro

Vinificazione: Le uve vengono vendemmiate in epoche diverse, in 2 (o anche 3 traches) per riuscire a esprimere le diverse aromaticità del frutto. Criomacerate, le uve passano alla spremitura soffice e i mosti ottenuti svolgono fermentazione alcolica e parziale fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Successivamente il vino permane sui lieviti per circa 6 mesi fino all'imbottigliamento.

Il Vino: Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso si sprigionano intensi aromi di sambuco, salvia, foglia di pomodoro e frutta tropicale. Sul palato si stende morbido e pieno, subito piacevole, seducente per suadenza aromatica ed espressività.

Abbinamenti: frittata di erbe aromatiche, timballo di spinaci e ricotta, peperoni ripieni al forno, parmigiana di melanzane, aragosta alla catalana.



Mundus Vini 2010

Megdaglia d'Argento

Germania



Berliner Wine Trophy 2010

Medagliad'Oro



Decanter World Wine Awards 2010

Medaglia di Bronzo

