

Sauvignon - Friuli - Grave D.O.C.


Claps



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI
Sauvignon - Friuli - Grave D.O.C.



Sauvignon - Friuli - Grave D.O.C.

I luoghi adatti alla coltivazione di un grande Sauvignon sono davvero rari e i Magredi certamente sono tra questi. I pochi grappoli che crescono tra i sassi dell'alta Grave raggiungono una carica aromatica completa. Vinificati con macerazione delle bucce perchè nulla vada perso, ci regalano emozioni uniche.

Profilo sensoriale: Colore giallo paglierino con spiccati riflessi verdi, al profumo evidenzia i caratteri specifici della varietà: peperone, pompelmo, bosso, ribes nero. Al palato spinge la sua freschezza acida e la sua lunga sapidità, unita ad una grande eleganza.

Abbinamenti consigliati: Si sposa in maniera eccellente con timballi di verdure saporite e si esalta con preparazioni a base di asparagi. Ottimo con pesci salsati e affumicati.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Sauvignon 100%

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati composti in gran parte da sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Guyot e Casarsa con potature invernali rigorose e interventi a verde per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare; gestione del suolo nel rispetto dell'ambiente. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata.

Vendemmia: Manuale nella seconda decade di settembre.

Vinificazione: Macerazione a freddo delle uve in atmosfera controllata, con minimo contatto con l'ossigeno, e spremitura frazionata delle uve con pressa soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

Areas which are adequate for the cultivation of a great Sauvignon are truly rare, and the Magredi area is definitely one of them. The few grape bunches that grow among the stones of the high Grave area attain a full panorama of aroma. Sauvignon - Friuli DOC Grave winemaking takes place by maceration with the skins, in order to maintain all the flavour, offering your palate unique and exciting sensations.

Sensory profile: Yellow in colour, with distinct green flecks. The scent reveals the specific character of the variety: peppers, grapefruit, boxwood and black currant. Fresh, tasty and elegant on the palate.

Food pairings: An ideal accompaniment for tasty vegetable pies, sauced or smoked fish. It is fantastic with any dish based on asparagus.

Service temperature: 10 - 12°C.

Production zone: Alpi Carniche of the high Grave Friulana

Grape varieties: 100 % Sauvignon Blanc

Soil composition: Loose, well aired soil, mainly composed of characteristic calcareous white coloured river stones from Grave, the result of flooding by the Meduna torrent.

Vineyard - growing systems and principal training forms: Guyot and Casarsa with rigorous winter pruning, and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management protecting the environment.

Harvest: Manual in the last 10 days of September.

Vinification: Cold maceration of the grapes in a controlled atmosphere with minimum contact with oxygen and soft fractional airbag pressing. Fermentation at a controlled temperature and maturation in stainless steel.

Conservation: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).