



## SAUVIGNON Colle Blanchis Collio DOC

### UVE

Sauvignon

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Colle Blanchis è prodotto da una speciale selezione di uve Sauvignon del Collio.

Altitudine: dai 45 ai 100 m s.l.m.

Esposizione: Est

Suolo: qui il terreno si è formato grazie alla disgregazione delle marne e arenarie stratificate presenti nel sottosuolo della zona Collio DOC ed è tendenzialmente argilloso nelle zone più alte con componenti più fini nelle zone pedecollinari.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5500 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 13 anni

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte quando sono molto mature al fine di conferire una maggiore struttura. La vinificazione avviene senza contatto con le bucce. La fermentazione alcolica continua in tini di acciaio per circa 10 giorni a temperatura controllata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'olfatto è intenso, molto complesso ed elegante. Sentori di pesca e frutta tropicale con note di peperone, foglia di pomodoro e menta piperita. Il gusto è morbido ed avvolgente, con un corpo pieno che trova equilibrio e raffinatezza grazie all'acidità fragrante. La lunga persistenza aromatica presenta note intriganti di salvia e fico e termina in una raffinata sensazione minerale tipica dei vini del Collio.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti raffinati come ad esempio patè di nocciole servito su pane dolce o tartufo profumato. Colle Blanchis è perfetto con crostacei, ma può essere servito perfettamente con carni bianche o piatti di pasta vegetariani.

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

5-8 anni

