

MSÒ

Sauvignon 2014

Cenni storici:

Il Sauvignon è originario della Gironda, nella regione Bordolese della Francia, dove entra in taglio nell'uvaggio dei famosissimi vini dolci bottrizzati denominati Sauternes e Barsac. Ma il massimo delle sue migliori espressioni varietali le ottiene nell'alta Valle della Loira con il Pouilly-Fumé e il Sancerre. In Friuli, inizialmente coltivato nelle zone collinari, dove ha sempre dato ottimi risultati, si è diffuso gradualmente anche in tutte le altre zone di pianura. Oltre che nella nostra regione, viene coltivato principalmente in Trentino e Alto Adige.

Denominazione:

DOC Friuli Colli Orientali

Vigneto di selezione

Posto nella parte più bassa quindi più fresca della collina che ospita la cantina di vinificazione. Messo a dimora nell'anno 2000, è composto da 3 cloni diversi ed è allevato con una densità di 5000 ceppi per ettaro.

Grappolo medio-piccolo, con due piccole ali, compatto e cilindrico. Acini medi con buccia spessa di color verde-giallo con caratteristica punteggiatura all'apice. Polpa consistente, carnosa, leggermente aromatica e molto succosa.

Resa:

Inferiore ai 70 qli/ha.

Vendemmia:

Effettuata nella prima decade di settembre 2014

Vinificazione:

L'uva vendemmiata in cassetta è stata sottoposta a macerazione pellicolare dinamica in assenza di SO₂, sostituita con CO₂ per 16 ore a 10° C. Dopo la pressatura e la decantazione statica a freddo, il mosto ha completato la fermentazione alcolica in 12 giorni ad una temperatura mai superiore ai 17° C.

Affinamento:

A fine fermentazione, dopo un travaso, il vino è rimasto sulle fecce nobili sino a marzo 2015.

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Acidità totale: 6 gr/l

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Estratto secco netto: 21 g/l

Note di degustazione:

Vino dal colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Al naso intenso ma non stucchevole, profumo elegante e complesso con note di frutta tropicale, mango e frutto dalla passione, sentori di salvia e pesca bianca.

Il gusto non delude l'aspettativa che questo vino crea al naso: l'ingresso è morbido ed equilibrato e si percepiscono molte sensazioni avvertite all'olfatto. Dal finale molto lungo in cui spicca la sapidità e la nota varietale di provenienza.



ZORZETTIG DI ZORZETTIG CAV. GIUSEPPE s.s.a.

Via Strada S. Anna, 37 - Spessa - 33043 Cividale del Friuli - Udine

tel. 0432.716156 - fax 0432.716292

e-mail: info@zorzettigvini.it - www.zorzettigvini.it