



TORRE ROSAZZA

Sauvignon

FRIULI COLLI ORIENTALI
DOC

Vitigno da tempo coltivato con notevole successo nelle zone più basse dei Colli di Rosazzo, dove riesce ad esprimere al meglio la sua intensa carica aromatica in virtù del particolare microclima di queste zone, più fresco rispetto all'alta collina. La Ponca, il terreno delle nostre colline, infonde al Sauvignon una piacevole sapidità.

UVE	Sauvignon
RESA UVE	60 qli/ha
ORIGINE	Friuli Colli Orientali Colline di Manzano
ALTITUDINE	Vigneti di pianura e di prima collina dove il Sauvignon gode di terreni più fertili e freschi
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO	4.500 piante per ettaro
AFFINAMENTO	circa 3 mesi sulle fecce nobili
ANNATA	2023
PRIMA ANNATA	1984
DATI ANALITICI	Alcool 12,5%
	Acidità tot 5,5 g/l
LONGEVITA'	2-3 anni

Terreni

“Ponca” è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La “ponca” presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla Bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

Vinificazione

Le uve, vendemmiate manualmente, effettuano una breve macerazione a freddo e poi passano alla spremitura soffice. I mosti ottenuti svolgono la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio mantenuti a temperatura controllata. Successivamente il vino permane sulle fecce nobili per circa 3 mesi fino all'imbottigliamento.

Degustazione

Si presenta di colore giallo paglierino Tenue con riflessi verdolini. Al naso, il bouquet è ricco di profumi ben definiti che si susseguono: inizialmente fiore di sambuco, poi sentori di peperone verde, foglia di pomodoro e di bosso. Al palato è saporito e marcatamente aromatico, rinfrescante. Permane a lungo in bocca rivelando nel finale un'integrante nota minerale.

Abbinamenti

Splendido degustato come aperitivo, si accompagna bene a pesce e primi piatti, salumi e formaggi freschi ed erborinati. Temperatura di servizio consigliata: 12-14° C.

