

Совиньон Блан Венеция Джулия IGT

Sauvignon Blanc Venezia Giulia IGT



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Фриули - Венеция Джулия
Винарна	Атемс

Технически данни

Сортов състав	Совиньон Блан
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Малка част от пресованото грозде (15%) се подлага на кратка студена мацерация, като се избягва контакт с кислород. Полученият сок от внимателно пресованото грозде се оставя да се утаи за 24-48 часа. Впоследствие бистрата мъст започва своята алкохолна ферментация, която протича при 18-20 °C в продължение на 15 дни. Винификацията протича в съдове от неръждаема стомана при ниски температури и се избягва малолактична ферментация.

Отлежаване

4 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.

Описание

Накратко

За разлика от други винени региони на Италия, Фриули е известен с отглеждането както на местни сортове грозде, така и на международни, като Совиньон Блан. В момента регионът е един от най-известните региони в света за висококачествени бели вина, благодарение на уникалния си тероар.

Дегустационни бележки

Сламеноцветен цвят със зелени отблясъци. Завладяващи аромати на чешмир, момина съла и помело. Свежите усещания на нос се откриват и във всяка глътка, съчетани с леко тяло, минерални нотки и финал с акценти на глициния и бергамот.

Съчетание с храна

Вино за рибни предястия, риба и ракообразни, варени или на скара с разнообразни сосове, ризото и леки супи.

Бележки

