



DENOMINAZIONE	COLLIO DOC
ZONA DI PRODUZIONE	Località Blanchis, nel Comune di Mossa.
VITIGNO	100% Sauvignon. Classico e inconfondibile vitigno semi-aromatico, altamente potenziale in questa regione.
TERRENO	I terreni sono quelli tipici del Collio: marne e arenarie di origine eocenica. Suoli poveri e quindi ideali alla coltivazione della vite per la produzione di uve di qualità. La presenza delle Alpi a Nord protegge la zona del Collio dai venti freddi settentrionali. La vicinanza del mare contribuisce inoltre alla creazione di un microclima mite e temperato, con forti escursioni termiche a fine estate, condizione ideale alla maturazione delle varietà aromatiche.
ESPOSIZIONE VIGNETO	Pendii generalmente esposti a Sud-Est, con sole moderato nei periodi estivi.
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz.
MODALITÀ DI RACCOLTA	Manuale, con cassette.
PERIODO DI VENDEMMIA	Terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE	Le uve raccolte nel momento ottimale di maturazione sono state pressate con un processo soffice, atto a salvaguardare l'integrità delle bucce e quindi avere una bassissima frantumazione. Il mosto così ottenuto, prima di essere sottoposto alla fermentazione, subisce una chiarifica statica a freddo. La fermentazione avviene a una temperatura controllata e costante di 20°; in acciaio, per preservarne la tipicità.
GRADAZIONE	13,5% vol.
ACIDITÀ	6,5 g/l.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">● VISTA: bel colore giallo brillante.● OLFATTO: un profilo olfattivo preciso, elegante e lievemente vegetale, con note di salvia e peperone.● GUSTO: in bocca risulta pieno, morbido e con un finale dalla mineralità pronunciata, che consente a questo vino di sfidare piatti più impegnativi.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Si sposa ottimamente con asparagi, zuppa di cipolle, piatti a base di pesce. Da gustarsi anche come vino da aperitivo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12° C.
FORMATO BOTTIGLIE	750 ml.
NOTE SUL PRODUTTORE	Il lavoro di un piccolo produttore, vigne di trent'anni e il terroir del Collio Goriziano sono alcuni dei segreti di questo straordinario Sauvignon Blanc, che riesce a catturare il nostro immaginario con profumi intensi e complessi, che spaziano dal vegetale al fruttato. In bocca mantiene tutte le promesse anticipate dai suoi aromi, risultando piacevole, fresco, immediato e complesso allo stesso tempo.

SAUVIGNON

Un classico e inconfondibile vitigno semi-aromatico che La Ginestra ha voluto vinificare conservandone i caratteri più originali.

Le uve raccolte nel momento ottimale di maturazione sono state vinificate in acciaio per preservarne la tipicità.

Bel colore brillante e profilo olfattivo preciso, elegante e lievemente vegetale, con note di salvia e peperone. Gusto pieno, morbido e con un finale dalla mineralità pronunciata, che consente a questo vino di sfidare i piatti più impegnativi.

2010

