



Tiare Sauvignon

Collio DOC 2013

Tiare

Il Tiare Sauvignon Collio Doc 2013 è stato giudicato il miglior Sauvignon del mondo nel concorso di Bordeaux. Si tratta del primo riconoscimento in assoluto di questa portata che viene tributato ad un vino italiano.

Questo vino è il frutto della passione e la tenacia di Roberto Snidarcig che riconobbe il potenziale di quel vitigno. Ne ha preso dei tralci, ne ha fatto delle barbatelle, le ha piantate nel suo primo ettaro di vigneto, a Dolegna. Sempre a Dolegna, fra le zone più pregiate del Collio, ha acquistato poi altri terreni e vi impianta nuovi vigneti di Sauvignon e, via via, di altre uve a bacca bianca, che qui trovano terreno e microclima ottimali.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|-----------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Collio |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2013 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Friuli-Venezia Giulia |
| Localizzazione | Dolegna del Collio |
| Vitigno | Sauvignon 100% |
| Gradazione | 13.50 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|---|
| Colore | Giallo paglierino con riflessi verdognoli |
| Gusto | Al palato si rivela fresco, di ottima struttura e grintoso |
| Profumo | Intenso e caratteristico, ricorda il sambuco, la ginestra, pompelmo rosa e mango, in perfetta armonia |
| Abbinamenti | Antipasti di molluschi, antipasti di crostacei |
| Temperatura di servizio | 12° |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|---|
| Tipologia terreno | Limo argilloso |
| Allevamento | Guyot 10 gemme |
| Epoca vendemmia | Prima e seconda decade di settembre |
| Tipo raccolta | Manuale |
| Vinificazione | Vinificazione e l'affinamento avvengono per criomacerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione in vasca di acciaio inox. Il 20% svolge la fermentazione malolattica |