



ACQUISTATO IL

Sauvignon Isonzo Friuli DOC 2023

2023

Dici Sauvignon e pensi al Friuli



Dici Sauvignon e pensi subito al Friuli. Dici Sauvignon di qualità e non puoi non volare con la mente all'etichetta del Sauvignon di Borgo Conventi. Un vino di assoluta piacevolezza caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdastri che ci fanno subito pensare a un prodotto di grande freschezza e immediatezza. Al naso è assolutamente scolastico nelle sue note più tipicamente varietali. Intenso e ricco, spazia da note vegetali di peperone verde e foglia di pomodoro a richiami più dolci di frutta matura come pesca e albicocca. Completano un bouquet particolarmente ricco profumi più fini di fiori bianchi e cenni di pietra focaia. In bocca ha una grande personalità e gode di un finale lungo e asciutto che prolunga per parecchi secondi il piacere di aver bevuto.

La cantina Borgo Conventi venne fondata nel 1975 in uno dei primi monasteri della zona di Farra d'Isonzo, fatto edificare da un frate domenicano sul terreno ricevuto in dono dal Conte Strassoldo, detto "il Rizzardo". Nel 2001 l'azienda entra a far parte del gruppo di proprietà della storica famiglia Folonari, un nome importante nel mondo del vino, mentre nel 2019 viene acquisita dalla famiglia Moretti Pologato, già proprietaria dell'azienda veneta Villa Sandi, realtà di riferimento per il mondo del Prosecco. Un angolo di paradiso per la coltivazione della vite che qui raggiunge dei livelli di assoluta eccellenza, soprattutto grazie alle varietà aromatiche a bacca bianca. I vini Borgo Conventi sono raffinati ed eleganti, perfetti per ogni occasione, sinonimo di qualità e affidabilità.

La Vigna

Terreno a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato

Esposizione pianeggiamte, 45m s..l.m.

Allevamento guyot e doppia cappuccina

Densità imp. 3000-6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Sauvignon

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 2-3 anni

Abbinamento frutti di mare, asparagi, frittate alle verdure, cucina orientale

Vinificazione Fermentazione condotta da lieviti selezionati in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino ottenuto risposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva quando • pronto per essere imbottigliato

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Aroma molto intenso, ampio e caratteristico, con note fragranti che ricordano il fico e le foglie di ortica, la salvia e la foglia di pomodoro, la pesca e l'albicocca appassita. Al gusto • corrispondente, fresco ed elegante, con buona struttura e persistenza aromatica.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821