



ACQUISTATO IL

Sauvignon "Pajze" Collio DOC 2023

2023

Straordinaria concentrazione aromatica



Svinando®

Collio DOC, questo incredibile bianco nasce da una vinificazione in purezza di uve Sauvignon Blanc, provenienti dal comune di San Floriano del Collio, tra Asci e Bivio. Terreni collinari costituiti da marne e arenarie, consentono ai Muzic di limitare le rese e di portare in cantina uva di straordinaria concentrazione aromatica. Vendemmia manuale, entro la seconda decade di settembre, le uve vengono lavorate a temperatura controllata per favorire la conservazione degli aromi più fini. Segue un affinamento sulle fecce nobili, ossia "sur lie", in serbatoi di acciaio, con periodici batonnage, per almeno quattro o cinque mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Al naso si rivela intenso e persistente. Ricorda la frutta tropicale, l'ananas, il peperone, la foglia di pomodoro, la salvia e la mentuccia. In bocca, invece, presenta un'ottima struttura. E' secco, vivace, caldo di alcool, morbido e fruttato. Adatto ad accompagnare antipasti, primi piatti sostanziosi, frutti di mare e crostacei.

Ad un Bivio fra la strada che salendo da Gorizia raggiunge la vetta di San Floriano del Collio e quella che scende verso il Preval, sorge l'azienda Muzic, di Ivan e di Orieta, nonché dei loro figli Elija e Fabijan. Azienda a conduzione familiare fondata nel 1963, oggi può contare su circa 24 ettari di vigneto di cui il 90% è coltivato con varietà a bacca bianca. Una produzione annua di circa 110 mila bottiglie, prodotte a partire soprattutto dai principali vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla, il Tocai friulano, la Malvasia Istriana e il Picolit, ma anche con i grandi internazionali come il Sauvignon Blanc, il Pinot Grigio e lo Chardonnay. La cantina Muzic è idealmente divisa in due parti. Quella storica, restaurata all'inizio degli anni 2000, che risale addirittura al XVI secolo ed è una delle più antiche di San Floriano. Miracolosamente sfuggita alle devastazioni delle guerre mondiali, ha pareti in pietra a vista e soffitti a volta. Qui si trovano le botti in legno in cui riposano e maturano i vini rossi. Collegata armonicamente a questa c'è poi quella moderna, tecnologicamente avanzata, e attrezzata con vasche in acciaio inox termo controllate.

La Vigna	
Terreno	Marnaceo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cappuccina
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100 %
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per almeno 20 ore alla temperatura di 10°C. Pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili "sur lie" in serbatoi di acciaio con periodi batonnage per almeno 5 mesi
Sensazioni	Intenso e persistente, ricorda la frutta tropicale, l'ananas, il peperone, la foglia di pomodoro, la salvia ed il pompelmo rosa

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