



ACQUISTATO IL

Sauvignon "Villa Locatelli" DOC Friuli Isonzo 2023

2023

Ricco e denso, pieno ed elegante



Villa Locatelli è la storica dimora che si trova nel centro della Tenuta di Angoris, immersa in un parco secolare che la circonda di verde e di silenzio. Ed è proprio attorno alla storica dimora che si sviluppano i 55 ettari di vigneto aziendali. Villa Locatelli, però, è anche una linea dinamica, adatta ad ogni occasione, in perfetta sintonia con la freschezza e la vivacità tipiche dei vini prodotti in questo incantato angolo d'Italia. Ne è un bel esempio questo Sauvignon, Doc Friuli Colli Orientali, che nasce da uve coltivate con metodi sostenibili certificati. Dopo la macerazione a freddo, il mosto viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene poi fatto riposare per circa 8 mesi in contenitori di acciaio inox e successivamente affinato in bottiglia per 1 mese prima della messa in commercio. Giallo paglierino brillante, con evidenti riflessi verdolini, al naso rivela tutta la potenza aromatica del vitigno. Delicato, con note di sambuco, menta verde, basilico, salvia, pesca gialla e perfino papaya. In bocca, poi, si scopre un bianco piacevolmente ricco e denso, pieno ed elegante. Un bianco lungo e dotato di una grande mineralità. Con un'acidità importante ma ben integrata. Ideale con sauté di cozze e vongole, pesce alla griglia, verdure, asparagi e uova lesse o risotti saporiti.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

La Vigna

Terreno Ponca (marna eocenica)

Esposizione Est Ovest

Allevamento Sylvoz

Densità imp. 3100

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli Venezia Giulia

Uve 100% Sauvignon Blanc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro due anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce.

Vinificazione Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori di acciaio inox e viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.

Sensazioni Al naso è delicato e aromatico con note di sambuco, menta verde, basilico, salvia, pesca gialla e papaya. Il gusto è ricco, denso, pieno, elegante, lungo e mineralità con un'acidità importante.

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