



SAUVIGNON GRADIS'CIUTTA

Vitigni: Ottenuto unicamente da uve Sauvignon: vitigno francese coltivato nella regione del Sauterne, nel Bordolese, introdotto nel Goriziano a metà '800, dove si «conseguirono risultati superiori a quelli finora raggiunti con tutti gli altri vitigni a uve bianche – disse Giovanni Bolle nel 1891 – nelle terre più fertili, profonde ed un po' argillose delle colline il Sauvignon si palesa di robusta vegetazione e di una produzione costante e regolare». Un'azienda locale lo portò alla Fiera dei vini a Trieste già nel 1888. Isidoro e Robert Princic ce l'hanno dal 1978 e hanno conservato le stesse tipologie di Sauvignon, anche con gli ultimi impianti che risalgono al 1985. «Caratteristica del nostro Sauvignon sono i profumi, non eccessivamente intensi, bensì molto fini ed eleganti» ci tengono a sottolineare.

Altimetria: I vigneti da cui nasce questo vino sono Budignacco, Zavognza, Dragica e Ruttars , ad un'altitudine che va dai 100 ai 180 metri s.l.m.

Sistema di allevamento Coltivati a guyot, con produzioni pari a 70 – 80 q.li/ettaro.

Vinificazione: Ottenuto da pressatura soffice di uve macerate per 24-48 ore a basse temperature. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperature controllate. Segue poi la conservazione "sur lie" fino ad imbottigliamento.

Colore: Giallo paglierino di bella saturazione con lievi riflessi verdognoli.

Naso: Intenso e delicato, suggerisce il fiore di sambuco, il peperone, la salvia, chiudendo con sentori di frutta esotica, fra cui l'ananas.

Palato: Al sapore esprime vivacità e freschezza, con una buona struttura.

Temperatura di servizio: Va servito non troppo fresco, attorno agli 8 – 10 ° C.

Abbinamento: Vino da antipasti, piatti al prosciutto, risotti non di carne, soufflè e sfornati di verdura e piatti a base di uova e pesce.

