

QUINTESSENZ

SAUVIGNON DOC 2016

UVAGGIO: Sauvignon Blanc

ETÀ DELLE VITI: 17 anni

TEMPERATURA: 12 – 14 °C

CONSUMO: 2018 – 2024

RESA/ETTARO: 45 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 6,5 g/l

Contiene solfiti

» La fisicità del giardino delle delizie ammantato di lati selvaggi. I sensi si perdono in un'odissea di profumi e richiami per poi ritrovarsi grazie alla bussola della mineralità che ci conduce al nostro nord degustativo. «

ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tiepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

VINIFICAZIONE

Pigiatura estremamente lenta delle uve intere, fermentazione spontanea del mosto non filtrato in botti di rovere da 500 l e in botti grandi di legno, maturazione in legno per 10 mesi, sulle fecce fini con bâtonnage continuo.

VIGNETO

Vigneto collinare si trova a Pianizza di Sopra. È esposto verso est a 500 m sul livello del mare, ben soleggiato e con grande escursione termica durante il periodo di maturazione; terreno argilloso calcareo con strati di porfido e granito.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino intenso con riflessi verde chiaro
- frutto complesso con sentori di ribes nero, mela golden, e pesca bianca
- sapido e suadente al palato, di grande ed elegante mineralità, finale lungo e salato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna perfettamente ad asparagi, zuppa di cipolle e zuppe di pesce; è ottimo anche come vino da aperitivo.

PREMIAZIONI*

DECANTER – 2014: 90 P. (Highly Recommended)

BIBENDA – 2007, 2009, 2011, 2014: 4 Grappoli

FALSTAFF – 2010: 92 p., 2011, 2014: 91 p.

DOCTOR WINE – 2013: 92 p. 2014: 91 p.

WINE & SPIRITS – 2013: 92 p.,

GAMBERO ROSSO – 2008, 2011-2014: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2014: 92 p.

ROBERT PARKER – 2011: 92 p.

SLOW WINE – 2014: Grande Vino

*fino annata 2014 Castel Giovanelli