



Italian wines in the world: Friuli Colli orientali

Sauvignon dell'Azienda Specogna

Abbiamo degustato per voi il Friuli Colli orientali Sauvignon dell'Azienda Specogna



Friuli Colli Orientali Sauvignon Colore: bianco Anno di produzione: 2017 Prezzo: 10 euro Produzione annua: 25.000 bottiglie Denominazione: Doc Friuli Colli Orientali Affinamento: 90% in acciaio, 10% in botti di legno in rovere da 1500 litri. Uvaggio: Sauvignon (100%) È parere unanime che il Friuli sia la terra dei grandi bianchi. Come sempre ciò che influenza la coltivazione della vite è il clima ma, soprattutto, il territorio. La stratificazione del suolo in particolar modo, che in questa area prende il nome di flysch, ovvero terreni che si originano per sedimentazione da un'alternanza di marne e arenarie e che donano alla vite ricchezza in minerali e un frutto di estrema qualità. Ci troviamo nella zona collinare della provincia di Udine, rilievi tra i 150 e 350 metri, tra gradoni e terrazze vitate riparate dalle Alpi Carniche e Giulie che proteggono dai venti freddi del nord. A sud il



Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

mare Adriatico, tra brezze marine e aria mite che affluisce garantendo una viticoltura incomparabile. Qui l'Azienda Agricola Specogna produce un Sauvignon da vigne di quasi quarant'anni e filari posti nelle migliori esposizioni. Un vitigno con un corredo aromatico importante, dalla forte personalità, che si esprime in questo calice in modo intrigante ed elegante. Non predominano le note erbacee; la giusta maturità delle uve racconta di profumi di agrumi, pompelmo rosa e bergamotto, di guava, di timo, olive verdi e capperi. Bella la nota di mela verde che accompagna anche la vista, sfumature tra il giallo paglierino chiaro e i riflessi verdolini. Un bouquet intenso, equilibrato, mai disarmonico. La bocca è tesa, vigorosa, un corpo agile sorretto da acidità e sapidità. Il palato chiude con cenni di mandorla e il desiderio di sorsi infiniti. Da degustare con un piatto della cucina Thai o con un più tradizionale primo di pansoti al sugo di noci, consigliamo una temperatura di servizio di 12 gradi. Company Profile Era il 1963 quando Leonardo Specogna, dopo alcuni anni da emigrante in Svizzera (sorte tipica per la gente Friulana di quegli anni), una volta tornato in Friuli Venezia Giulia acquistò un piccolo appezzamento di terra sulle colline della Rocca Bernarda a Corno di Rosazzo, nel cuore del vigneto Friuli. Terre ad alta vocazione enologica dove la pianta della vite trova condizioni ideali sin dai tempi Romani grazie al fatto che, in questo lembo orientale della nostra regione, il clima ed i terreni presentano delle peculiarità uniche ed eccezionali per la viticoltura. E da quel giorno tutto ebbe inizio...Azienda Specogna Via Rocca Bernarda, 4, Corno di Rosazzo, UD, 33040 IT info@specogna.it www.specogna.it

