



# SKOK

vino dal cuore... del collio

## ● Sauvignon DOC Collio – 2010

L'annata 2010 del Sauvignon ci ha piacevolmente sorpreso. Nonostante le piogge che sono cadute copiose nella prima metà del mese di agosto, i profumi si sono sviluppati in modo notevole. Il Sauvignon ha una grande armonia delle parti, con naso e bocca che si sposano a meraviglia.

La densità dell'impianto nei vigneti del Sauvignon varia da 4.100 a 5.500 piante per ettaro. In media la resa per ettaro è intorno i 55 ettolitri.

Come per tutti i vini Skok, la raccolta dell'uva Sauvignon è stata effettuata a mano con scelta accurata dei grappoli: primo importantissimo passo per avere la massima qualità dal vino che si ottiene. Poi viene effettuata una pressatura soffice, quindi una decantazione statica e permanenza sui lieviti il più a lungo possibile.

Il Sauvignon ha un corpo generoso, una buona struttura, un profumo deciso ma elegante e raffinato: troviamo profumi intensi di fiori bianchi e leggero sentore di ortica con un sottofondo floreale molto intrigante al naso. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, buona consistenza grazie alla glicerina e agli alcoli presenti nel vino.

L'annata 2010 ha una lunghezza in bocca non indifferente che stimola ed accende i sensi. Si accompagna bene ai frutti di mare, ai crostacei ed ai primi piatti elaborati. Lo si può abbinare allo strudel, pastasfoglia arrotolata, di verdura. Sicuramente gli amanti di questo vino sapranno apprezzarlo anche da solo. Si consiglia di degustarlo ad una temperatura intorno ai 12 °C.

### ● Vini d'Italia - Guida Gambero Rosso

Guida Gambero Rosso 2005	Sauvignon 2003	2 Bicchieri
Guida Gambero Rosso 2006	Sauvignon 2004	1 Bicchiera
Guida Gambero Rosso 2007	Sauvignon 2005	2 Bicchieri
Guida Gambero Rosso 2008	Sauvignon 2006	2 Bicchieri
Guida Gambero Rosso 2009	Sauvignon 2007	1 Bicchiera
Guida Gambero Rosso 2010	Sauvignon 2008	2½ Bicchieri
Guida Gambero Rosso 2011	Sauvignon 2009	- DISPERSO -

### ● I Vini d'Italia – Le Guide de L'Espresso

Guida de L'Espresso 2008	Sauvignon 2006 – 16/20	3 Bottiglie
Guida de L'Espresso 2009	Sauvignon 2007 – 14/20	2 Bottiglie
Guida de L'Espresso 2010	Sauvignon 2008 – 15,5/20	3 Bottiglie
Guida de L'Espresso 2011	Sauvignon 2009 – 14,5/20	2 Bottiglie

### ● Guida Duemilavini – AIS Associazione Sommelier

Guida 2010	Sauvignon 2008	3 Grappoli
Guida 2011	Sauvignon 2009	3 Grappoli

### ● Slow Wine – Guida Slow Food

Guida 2011	Sauvignon 2009	Vino Slow
------------	----------------	-----------

Parametri analitici Alcol: 13,71 – Zuccheri riduttori: 1,8 – Acidità totale: 5,3 – Estanto secco: 19,3

