



SKOK

vino dal cuore... del collio

● Villa Jasbinae DOC Collio – 2006

La zona del Collio per natura e per tradizione rivolge gran parte della sua attenzione ai vini bianchi e per questi è conosciuta nel mondo. Ma sono presenti anche dei grandi rossi con caratteristiche particolari che non sfigurano a fianco dei bianchi.

Villa Jasbinae è il rosso più importante della produzione Skok. Prende il nome dallo château, il palazzo nobiliare di campagna, edificato prima del 1500 ed ora al centro della tenuta, in cui è stata collocata la sala degustazione: è sembrato naturale dare il suo nome ad un vino.

L'uva per il Villa Jasbinae viene da un vigneto in produzione dal 1969: da quarant'anni fornisce dell'uva che ci rende fieri della produzione di rosso. La varietà di Merlot messa a dimora è denominata Ferrari con pochissimi impianti di questo clone ancora in produzione e l'uva prodotta ha caratteristiche veramente particolari.

La selezione dei grappoli è accurata per avere dell'uva destinata ad un vino di elite, con vendemmia tardiva, il più possibile, per esaltare i profumi. Segue la macerazione con le vinacce a temperatura costante intorno ai 18 °C per circa 20 giorni. Questo processo avviene nel modo più naturale possibile e durante tutto questo periodo non si utilizza nessun tipo di conservante di nessun tipo.

Terminata la vinificazione inizia l'invecchiamento fatto in botti di rovere Francese e della Slavonia, per una durata tra l'anno e l'anno e mezzo: si vuole dare al vino l'impronta del legno senza snaturarne le sue caratteristiche naturali. A fine maturazione si effettuano gli ultimi affinamenti, tenuti strettamente riservati.

Il Merlot Villa Jasbinae appare con un colore rosso rubino carico. I profumi intensi sono di frutta a bacca rossa: mirtillo, lampone mora. Troviamo anche una decisa componente di cioccolata amara e naturalmente un lieve sentore di vaniglia.

Villa Jasbinae va abbinato con dei formaggi meglio se stagionati, vi consigliamo un Montasio stagionato almeno sei mesi. Ben si sposa anche con la selvaggina in particolare capriolo o cinghiale. E sempre più persone lo degustano dopo cena in buona compagnia.

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura tra i 18 ed i 20 °C.

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

Guida de L'Espresso 2007	Villa Jasbinae 2001 – 16,5/20	4 Bottiglie
Guida de L'Espresso 2008	Villa Jasbinae 2003 – 16/20	3 Bottiglie
Guida de L'Espresso 2011	Villa Jasbinae 2006 – 15/20	3 Bottiglie

Parametri analitici Alcol: 13,4 – Zuccheri riduttori: 2,1 – Acidità totale: 4,5 – Estanto secco: 26,1

