



Sauvignon

DOC Collio 2022

SKOK

Vinificazione

Diraspatura grappoli, macerazione a freddo 12-20 ore. Pressatura soffice, stabilizzazione pulizia per decantazione e fermentazione con lieviti selezionati. Su tutti i lieviti per 7 mesi e bâtonnage solo nel primo periodo. Primo imbottigliamento, secondo la tradizione: a Pasqua con la giusta luna.

Vino

L'uva di Sauvignon è nelle nostre terre da moltissimo tempo, il Congresso Enologico Austriaco del 1891 lo consigliò tra i vitigni internazionali.

Il Sauvignon Skok piace alle persona a cui non piace normalmente il Sauvignon. Cerchiamo un'equilibrio che mitighi i forti gusti e profumi di un vino quasi aromatico. Naso, bocca e lunghezza sono assolutamente coerenti. Un vino deciso ma che non soverchia nessun piatto e si fa bere senza stancare.

Accostamenti

Si accompagna bene ai frutti di mare, ai crostacei ed ai primi piatti elaborati. Lo si può abbinare allo strudel, pastasfoglia arrotolata, di verdura; risotto alle ortiche, gnocchi di castagne con salsa di Montasio. Gli amanti di questo vino sapranno sicuramente apprezzarlo anche da solo.

UVA

Sauvignon, 4 cloni

DOC

Collio

TERRENO

Collinare 100m slm
Ponca - Marna Arenaria

ETÀ VIGNE

15, 20 e 30 anni

RESA VIGNA

55-80 quintali ettaro

ALLEVAMENTO

Guyot, Capuccina

DENSITÀ IMPIANTO

5.500 piante ettaro

VENDEMMIA

Raccola a mano con
selezione dell'uva



Nel bicchiere
a 10-12°C

Guide

Vini d'Italia - Gambero Rosso

Sauvignon 020 2 Bicchieri

Sauvignon 021 2 Bicchieri

Vitae - Associazione Sommelier

Sauvignon 020 3 Tralci

Sauvignon 021 3 Tralci

Parametri tecnici

ALCOL 12,98%

ACIDITÀ 5,22%

ESTRATTO SECCO 20g/l

ZUCCHERI 0,9g/l