

SPECOGNA®

Vignaioli in Rocca Bernarda

SPECOGNA

SAUVIGNON ROCHE BERNARDE FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.



DESCRIZIONE

Ottenuto dalle uve dei vigneti più pregiati situati sulle colline di Rocca Bernarda in Corno di Rosazzo. Questo vino è il frutto dell'esperienza di Specogna nel mondo dell'agricoltura dal 1963. Le migliori esposizioni, le basse produzioni, le lavorazioni a mano su ogni pianta, i tempi adeguati di affinamento e la massima attenzione ad ogni singolo dettaglio sono i cardini che permettono la migliore espressione delle peculiarità pedoclimatiche del territorio e la filosofia di lavoro dei Vignaioli Specogna.

DENOMINAZIONE

Sauvignon Roche Bernarde 2021 Friuli Colli Orientali D.O.C.

VITIGNO

100% Sauvignon Blanc.

ANNO IMPIANTO

1990.

NUMERO CEPPI

5000 piante ad ettaro.

ALTITUDINE

170 m s.l.m.

GIACITURA

Collinare con esposizione a est e sud-est.

NATURA DEL TERRENO

Marna ed Arenaria.

ZONA DEL VIGNETO

Colli Orientali del friuli

PRODUZIONE

0,8 kg di uva per pianta.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano in cassette da 10 kg a metà settembre. La pigiatura è soffice e la fermentazione è spontanea con lieviti indigeni. L'affinamento è di 24 mesi in barrique di rovere di primo e secondo passaggio. Successivamente avviene l'imbottigliamento ed il vino affina per ulteriori 24 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

VISTA

Giallo intenso.

OLFATTO

Ampio, speziato con sentori di frutta esotica e molteplici sentori terziari.

GUSTO

Vino intenso, strutturato, buona persistenza, acidità ed armonia. Complesso con note fruttate e tostate