

SPECOGNA®

Vignaioli in Rocca Bernarda

SPECOGNA

DUALITY FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.



DESCRIZIONE

'Duality' nasce dall'unione (Dualità) di uve di Sauvignon Blanc ottenute in vigneti con caratteristiche opposte l'uno all'altro... Infatti, un appezzamento ha esposizione a Sud il che permette alle uve che se ne raccolgono di raggiungere maturazioni più elevate che garantiscono struttura, calore e morbidezza. L'altro vigneto, invece, è esposto a Nord-Est, zona che risente maggiormente delle escursioni termiche garantendo note aromatiche più varietali ed una maggiore acidità che dona grande freschezza.

VITIGNO

100% Sauvignon blanc.

ANNO IMPIANTO

1998.

NUMERO CEPPI

5000 piante ad ettaro.

ALTITUDINE

180 m s.l.m.

GIACITURA

Collinare con esposizione a nord-est e sud.

NATURA DEL TERRENO

Marna-Arenaria.

ZONA DEL VIGNETO

Rocca Bernarda.

PRODUZIONE

1 kg di uva per pianta.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano in cassette da 10 kg. Si effettuano più passaggi di vendemmia, per cercare di raccogliere i grappoli solamente quando hanno raggiunto una perfetta maturazione. Diraspa- pigiatura soffice, successivamente si effettua una macerazione a bassa temperatura per 12 ore. La decantazione è statica a freddo per 48 ore, e quindi travaso del pulito. La Fermentazione ed affinamento è in barrique di rovere (di secondo passaggio) da 225 lt per i primi 12 mesi. Dopo questo periodo, ulteriore affinamento di 12 mesi in acciaio. Dopo 24 mesi totali si effettua l'imbottigliamento, a cui seguono 12 mesi di riposo in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

VISTA

Giallo paglierino.

OLFATTO

Profumo varietale elegante, con note agrumate di pompelmo, sentori di fiori di sambuco e pietra focaia, menta e frutta esotica.

GUSTO

Strutturato, intenso, voluminoso, di buona tensione acida; con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.