

## Sauvignon 2022

Venezia Giulia IGT



*Brilla, scintilla e sfavilla come la luce dell'alba che si affaccia nel vigneto esposto a nord. Un caleidoscopio che non smette di girare. Luce pura nel calice, di acerbo verde e taglienti lampi biondi.*

*Scoppietta, crepita, scricchiola quando arriva vicino al naso. Il Sauvignon prende un pugno di sale dal mare e frammenti di roccia dalla montagna, li frantuma, li mescola e rimescola con verdi arie di lime, cedro, pompelmo. Una foglia di limone stropicciata tra le mani, un rametto di menta a raffreddare l'aria in questa pozione magica pronta a esplodere. Un altro giro di calice un altro giro di giostra: dai vorticosi toni agrumati inchioda di fronte allo scoppio del passion fruit che solleva schegge di ananas e pomodoro croccante; di questa deflagrazione olfattiva resta un pulviscolo di fiori bianchi che su tutto si posa e in cui tutto riposa.*

*Ritorna alla carica con un sorso scattante che guizza e rinfresca, rimbalza sul palato con il suo agrume mai stanco, ritorna inseguito dall'onda del mare bianca e iodata; si ferma, si allarga e si scalda nell'accogliente scia alcolica e, da funambolo esperto, saltella sul filo glicerico senza mai perdere l'equilibrio. Si attarda distratto dal profumo dei fiori, temporeggia tra gli sbuffi balsamici e infine si allontana lasciandoci inebriati e frastornati dalla sua danza sfrenata.*

*Da abbinare a pelle salata e silenzi spensierati.*

Azienda Agricola  
Brumat Gabriele

# Sauvignon 2022

## Venezia Giulia IGT

Paglierino carico, luminoso. L'olfattiva si svela, senza timidezza, con un'esplosione fresca di agrumi: lime, cedro e pompelmo si susseguono e si rincorrono su uno sfondo salino; si ingentilisce poi su toni più caldi e tropicali che richiamano il passion fruit e l'ananas ancora non perfettamente matura adornati da foglioline di mentuccia e timo; chiude un soffio vegetale di pomodoro verde nascosto tra una costellazione di piccoli fiori bianchi. Sorso teso, dissetante, beverino guidato dal richiamo agrumato e fresco ben bilanciato da una componente calorica che ammorbidisce e dona equilibrio. Piacevolissimo il finale corredato da richiami balsamici e floreali.

### ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Venezia Giulia Orientale, Medea.

### UVE

Sauvignon.

### ETÀ VIGNETI

15 anni.

### TERRENI E CLIMA

La zona geografica, delimitata ricade nella parte Orientale della regione Friuli Venezia Giulia in Provincia di Gorizia, si presenta come un altopiano dolcemente digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico.

L'altopiano dell'Isonzo è una finestra aperta ai venti e alle brezze d'origine marittima e continentale. La bora fredda e secca proveniente dai Balcani s'alterna allo scirocco caldo e umido che spira dall'Adriatico: una continua modulazione climatica con una prevalente influenza mitigatrice del mare.

Le uve sono coltivate su un terroir molto diversificato. I terreni dell'alta pianura isontina sono principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse e con uno strato terroso ferrettizzato di quasi un metro. Nella bassa pianura isontina e lungo i corsi dell'Isonzo e dello Judrio si nota la presenza di ghiaie bianche. Terreni ghiaiosi, caratterizzati da forte permeabilità, forte aerazione, accentuati processi ossidativi, modesta presenza di humus, debole capacità di trattenuta idrica.

Il buon irraggiamento solare e le sensibili escursioni termiche diurne della zona aiutano la maturazione lenta della vite, che dà uve solide e bilanciate, ricche di gusti e di aromi.

### PRIMA ANNATA

2010.

### CERTIFICAZIONI



Conversione  
Biologico

### VIGNETO

Allevamento Guyot semplice. Densità di circa 4500 piante per ettaro. I vigneti non producono mediamente più di kg 3.5-4 di uva per ceppo.

### ANNATA

L'annata 2023 si è caratterizzata da un andamento climatico molto imprevedibile caratterizzato da una prima parte della stagione con piogge frequenti accompagnate anche da fenomeni pesanti con grandinate che hanno colpito a macchia di leopardo un po' tutta la Regione, l'attenzione quindi è stata rivolta soprattutto a contenere in vigneto l'insorgere delle principali malattie (peronospora e oidio). Grazie a interventi mirati e tempestivi siamo riusciti a portare in cantina uve di buona qualità, la vendemmia iniziata a fine agosto con i bianchi. Una generale soddisfazione per i vini che risultano forse un po' magri ma di grande freschezza e bevibilità.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I vini fermentano con lieviti selezionati e non in maniera spontanea per evitare fermentazioni complicate. Permanenza sui lieviti selezionati per 4 mesi con bâtonnage settimanali. Malolattica spontanea. Le filtrazioni sono minime e fatte per dare al consumatore finale vino limpido e pulito. Maturazione in acciaio e affinamento in acciaio per almeno 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 5 mesi prima di essere messo in commercio.

### DATI ANALITICI

Alcol 13.5% vol.; pH 3.46; Acidità Totale (in acido tartarico) 3.92 g/l.

### A TAVOLA

Sushi e sashimi, ragù di pesce, scampi alla griglia, verdure ripiene. Da servire a 10-12 °C.

### PACKAGING

Bottiglie leggere da 440 gr. e cartone riciclato.