Sauvignon Monviert, abbinamento ideale con i piatti della primavera

monviert-sauvignon-riflessi-ab1f4a20

Il Sauvignon è l’unico vitigno internazionale della linea di vini di selezione Monviert, che nascono nei Colli Orientali del Friuli.
Prodotto dall’azienda agricola Monviert di Spessa di Cividale del Friuli (UD), questo vino rispecchia una rinnovata stagione nei processi di lavorazione, estremamente customizzati per ogni tipologia di vitigno. Una metodologia che consente di rispettare gli insegnamenti e i tempi della natura e portare in bottiglia solo il meglio di ciò che il territorio può esprimere. La selezione delle uve, a loro volta di vitigni selezionati, si sposa con la particolare delicatezza nelle concimazioni che il Sauvignon richiede.

Vitigno già consigliato al IV Congresso di Viticultura di Gorizia del 1891, oggi il Sauvignon Blanc è una delle più belle ed importanti realtà del Friuli Venezia Giulia: sulle colline Monviert raggiunge livelli di equilibrio vegeto-produttivi ideali e dà vita a uno dei migliori vini friulani. I vigneti di Sauvignon Monviert da est ricevono i primi raggi luminosi della mattina, mentre la costante e leggera ventilazione della Valle dello Judrio impedisce lo stagionare delle alte temperature giornaliere estive. Una condizione microclimatica fondamentale per la conservazione aromatica di questo vitigno.

Note sensoriali
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso note intense, ma eleganti e non volgari, di scorza di pompelmo, salvia, maggiorana, pesca a pasta bianca, banana matura.
Al palato è completo, pieno ed elegante a 360° con un grande equilibrio di percezione tattile-palatale; si propone di bella personalità, con tutte le note aromatiche accompagnate da sensazioni acide e fresche, che si fondono assieme in un’armonia di gusto e bevibilità.

Abbinamenti gastronomici
Si presta per accompagnare asparagi, uova, insalata di baccalà, cjarsons friulani alle erbe. Grande vino da crostacei, scampi, aragoste.

Gradazione alcolica: 13.5% vol.
Acidità totale: 5.42 gr./l.
Temperatura di servizio: 15-16 gradi
Periodo di conservazione: 5 anni

LINEA DI SELEZIONE MONVIERT

La linea di selezione Monviert è basata su uve autoctone del Friuli Venezia Giulia (Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Picolit, Friulano, Ribolla Gialla), più il vitigno internazionale Sauvignon. Per i sei gioielli della produzione enologica dell'azienda friulana, vengono scelti con cura il periodo della vendemmia, le ore di raccolta delle uve, i migliori grappoli in una selezione dei migliori vitigni contraddistinti da una esposizione solare ideale per le rispettive varietà di vino. Grande rispetto della materia prima e dei diversi tempi di lavorazione: è questo il fil rouge della linea Monviert, fedele alla tradizione, custode degli insegnamenti della natura, e attenta a portare in bottiglia solo la selezione della selezione. La collezione Monviert è la massima espressione del territorio, rispecchiata dalla forte presenza di autoctoni, affiancati dai vitigni internazionali che meglio si sono adattati al terreno di coltivazione dei Colli Orientali del Friuli, in grado di esaltare al massimo le loro qualità organolettiche. Perle della produzione Monviert sono il nobile e raro Picolit e l'elegante Friulano per i bianchi, così come lo Schioppettino, uno dei vitigni a bacca rossa più interessanti del Friuli che in passato, in diverse occasioni, ha rischiato l'estinzione.

IL TERRITORIO

La cornice degli 87 ettari di vigneti Monviert sono i Colli Orientali del Friuli: siamo a ridosso del confine italiano con la Slovenia, nella zona collinare che si sviluppa attorno a Cividale del Friuli, a pochi chilometri da Udine. Collocati fra le Alpi Giulie, che li proteggono dai venti freddi del nord, e il Mare Adriatico, che li raggiunge con il tepore della brezza mediterranea, i Colli Orientali del Friuli hanno un microclima ideale per la produzione di vini rossi e bianchi, che permette una lenta e graduale maturazione delle uve.