

Bosco del Merlo



SAUVIGNON "TURRANIO" DOC LISON PRAMAGGIORE

IN VIGNA

Un Sauvignon Blanc in purezza, frutto di un accurato studio di selezione clonale. La vendemmia separata dei diversi cloni del medesimo vitigno, in epoche diverse, permette di creare l'armonica complessità di questo prodotto. I profili aromatici dei vini derivanti dalle diverse vendemmie sono infatti molto diversificati e concorrono a creare una spiccata identità. Le prime avranno il compito di dare freschezza e mineralità mentre poi saranno ricercati struttura e corpo. Le vendemmie sono effettuate nelle ore notturne.

IN CANTINA

L'uva giunge perfetta in cantina, una materia prima nobilissima e profumata, come ogni enologo la sogna. A questo punto dobbiamo solo conservare ed esaltare nel vino ciò che la natura ci mette a disposizione. La fermentazione del mosto avviene molto lentamente a basse temperature. Il vino riposa poi per 3 mesi in recipienti di acciaio su un letto di fecce fini, allo scopo di esaltare al massimo le caratteristiche varietali e dare struttura ed eleganza al vino.

IN DEGUSTAZIONE

Il Sauvignon Blanc Turranio si contraddistingue per un colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, un profumo tipico con note spiccate di melone, pesca e foglia di peperone e un sapore asciutto, deciso e di notevole persistenza. È un vino che si fa riconoscere per la raffinatezza e l'estrema eleganza delle sue note, l'equilibrio supremo e la tipicità.

PLUS

Premiatissimo in tutto il mondo. Presente nelle carte vini dei migliori ristoranti e hotel del mondo (da Venezia a Zurigo, dagli USA a Hong Kong). Finezza, complessità e intensità aromatica da grande Sauvignon Blanc.

COSA SIGNIFICA TURRANIO

Ruffino Turranio di Concordia Sagittaria, importante insediamento di origine romana prossimo ai nostri vigneti, fu monaco, storico e teologo cristiano (345 circa - 411 d.C.).

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti alle erbe come risotti alle erbe di campo o asparagi, cime di luppolo, lasagne e crespelle, tortelli alle erbe o conifiori. Si sposa molto bene con i crostacei, con il prosciutto crudo ben stagionato e con alcuni formaggi d'alpeggio. Da provare anche con piatti vegetariani o vegani come insalate con finocchi, pomodori o peperoni o insalate fantasiose che uniscano frutta e verdura.

Degustare a 8/10 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'Oro e Trofeo Speciale
al Concours Mondial du Sauvignon



4 Grappoli nella guida
BIBENDA

VINETIA

4 Rosoni nella guida
VINETIA by Associazione Italiana
Sommelier

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

91 punti nella guida
I Migliori Vini Italiani
Luca Maroni

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 110 mg/l (-45% limite legale)
- Zuccheri: 6 gr/l
- Acidità: 6,8
- PH: 3,18
- Nome Vigneto: Duca delle Grazie
- Collocazione: Lison di Portogruaro
- Sesto d'impianto: 2,20 x 0,90 m
- Anno d'impianto: 2001
- Ettari: 6,27
- Densità: 5 050
- Resa: 100 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 55 000