

Bosco del Merlo



SAUVIGNON "TURRANIO" DOC FRIULI

IN VIGNA

Un Sauvignon Blanc in purezza, frutto di un accurato studio di selezione clonale. La vendemmia parcellizzata dei diversi cloni permette di creare l'armonica complessità di questo prodotto. La prima conferisce al vino freschezza e mineralità mentre poi saranno ricercati struttura e corpo.

IN CANTINA

Le tre partite vengono vinificate separatamente, la fermentazione del mosto avviene molto lentamente a basse temperature. Il vino riposa poi per 5 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

Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, un profumo tipico con note spiccate di melone, pesca, foglia di pomodoro e salvia. 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: Special Trophy al Concours Mondial du Sauvignon 2011, Medaglia d'Oro con le annate 2009, 2016, 2019.

COSA SIGNIFICA TURRANIO?

Ruffino Turranio di Concordia Sagittaria (importante insediamento di origine romana) 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. 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.

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



91 punti nella guida
I Migliori Vini Italiani
Luca Maroni



Medaglia d'Oro
Prague Wine Trophy



Medaglia d'Oro ai Sakura Women's
Wine Award 2020

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 130 - 145 mg/l (-35% / -27% limite legale)
- Zuccheri: 3,5 - 4 gr/l
- Acidità: 6,2 - 6,5
- PH: 3,2 - 3,4
- Zona di produzione: DOC Friuli



Certificato VeganOk