Un Sauvignon dei Colli Orientali del Friuli

Scritto da Vanni Berna
Venerdì 04 Giugno 2010 22:18



Nella rinomata zona D.O.C. dei Colli Orientali del Friuli, nasce nel 1968 l'Azienda Arzenton, con la sistemazione a vigneto di una zona collinare tra le più vocate alla viticultura, sita In Bosco Romagno, tra le alture di Spessa di Cividale del Friuli.

Ad oggi l'azienda consta di 14 ettari, di cui 10 destinati a vigneto, in terreni in cui si alternano strati di marna ed arenaria, che rappresentano per la viticultura collinare il terreo sicuramente migliore. La facile erodibilità dei terreni marnosi ha costretto a terrazzare le colline qui definite "ronchi". L'azienda è seguita in ogni passaggio dalla grande esperienza e professionalità del Sig. Maurizio Arzenton.

La vendemmia è esclusivamente manuale e le rese per ettaro molto basse. L'uva raccolta in cassetta viene trasferita in cantina per una tempestiva lavorazione. Dalla lavorazione certosina, di una ottima materia prima, seguita con competenza fino all'imbottigliamento, si ottengono vini bianchi e rossi di ottima qualità e decisa personalità. L'Azienda Arzenton produce un'ampia gamma di vini (tredici in tutto) tra i quali spicca il Picolit, perla enologica del Friuli.

Vino degustato: Colli Orientali del Friuli Sauvignon 2008

Tipologia: Bianco D.O.C.

Uve: Sauvignon 100%

Gradazione: 13,5%

Affinamento: Acciaio

Bottiglie prodotte: 5.500

Esame Visivo: Colore Giallo paglierino brillante.

Esame olfattivo: Ottimo l'impatto olfattivo, vino complesso, i profumi sono freschi, penetranti ma non invadenti, ricordano la foglia di pomodoro, il peperone, la salvia e la menta.

Esame gustativo: Vino secco, corposo, morbido e sapido.

Abbinamento: Piatti con erbe aromatiche, creme, formaggi di media stagionatura, piatti di pesce salati, ottimo anche coi crostacei.

Stato evolutivo: Pronto

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: € 7,90 - € 10,00.

Dove acquistarlo online:

Questo vino lo potete acquistare ad un prezzo speciale € 7,43 nel sito Enoteca online Le Cantine Dei Dogi

Punteggio: 86/100

Conclusione: I vini di questa Azienda non sono ancora presenti in nessuna guida italiana, peccato! Il Sauvignon degustato ha un ottimo impatto olfattivo e gustativo, risulta complesso, armonico, di qualità decisamente fine. Molto interessante il rapporto prezzo-qualità.