

Collio Doc Sauvignon Riserva Jzb 2022 - Paraschos



Nazione: Italia
Regione: Friuli-Venezia Giulia
Genere: Vino
Denominazione: DOC Collio
Tipologia: Bianco
Vitigno: Sauvignon
Annata: 2022
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 10° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Sauvignon, fermentazione spontanea. L'affinamento avviene in grandi botti di rovere per 24 mesi. Biologico certificato.

Ci troviamo in Friuli, più precisamente a San Floriano, in una delle colline più vocate ed importanti del Collio goriziano, dove è la ponca a dettar legge in vigna dando vita a vini con estrema longevità, mineralità e sapidità.

Vigne vecchie, pochi trattamenti e clima sono gli elementi favoriscono le lavorazioni artigianali in queste zone: poca e talvolta nessuna aggiunta di solforosa e assenza di filtrazioni sono pratiche assodate ormai da generazioni.

La cantina oggi guidata da Alexis e Jannis (origine greca ma cuore friulano) ad oggi si pone come uno dei fari nel catalogo di Meteri e più in generale nel panorama vinicolo artigianale italiano.

Dalla 2020 assistiamo ad una gran virata rispetto al passato della cantina, dove alla ruvida

espressione caratterizzata da lunghe macerazioni e grandi estrazioni, oggi vengono preferiti vini dotati di finezza, organicità, sapidità e soprattutto precisione.

Il Sauvignon è un vino che viene prodotto dalla selezione di due diversi biotipi di Sauvignon blanc dalla vigna di Giasbana (Jazbine), nel comune di San Floriano del Collio, esposta a Sud-Est su argille e ponka (marna). Vendemmia a piena maturazione e pressatura diretta di grappoli interi e maturazione in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni. Imbottigliato senza filtrazione.