

Sauvignon Blanc IGT ONS 2023 - Colle del Bricco



Nazione: Italia
Regione: Lombardia
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Sauvignon
Annata: 2023
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Vite
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Sauvignon, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per circa due settimane. Affina in acciaio per 6 mesi.

Biologico certificato

Sentori Chiave: Bergamotto, albicocca e fieno

Naso: agrumato, fruttato e erbaceo.

Bocca: verticale, fresco, piacevolmente tannico e finale ammandorlato

Vista: aranciato tenue

Ci troviamo nell'Oltrepò Pavese, più precisamente a Broni, a circa 200 metri sul livello del mare, dove le colline dolci, il clima mite e il sottosuolo ricco di argilla e calcare donano ai vini elevata beva, eleganza, freschezza e allo stesso tempo struttura, vigore e longevità.

Colle del Bricco, e con lui Matteo Maggi che segue direttamente sia la lavorazione in vigna che la vinificazione in cantina, ha dato il via alla produzione di vini provenienti dalle proprie vigne nel 2013, scegliendo di non vendere più le uve e optando sin da subito per un approccio estremamente meticoloso e seguendo pratiche biologiche in vigna, così da non dover intervenire eccessivamente durante le fasi di lavoro in cantina.

Stilisticamente i vini di Matteo riescono ad essere sempre incredibilmente precisi e puliti, dove i bianchi si distinguono per mineralità e verve aromatica, mentre i rossi tendono ad essere più schietti e rustici.

ONS, letteralmente One Night Stand, è un vino bianco macerato a base di Sauvignon, proveniente da vigne vecchie di circa 70 anni lavorate interamente in biologico.

Un vino teso, minerale e voluminoso, che cerca nella macerazione un'esaltazione della verve minerale e acida di quest'uva proveniente da vigne vecchie anziché la mera tensione tannica o la semplice semi-aromaticità varietale.