

# Tiare Sauvignon

Collio DOC 2013

Tiare

---

Il Tiare Sauvignon Collio Doc 2013 è stato giudicato il miglior Sauvignon del mondo nel concorso di Bordeaux. Si tratta del primo riconoscimento in assoluto di questa portata che viene tributato ad un vino italiano.

Questo vino è il frutto della passione e la tenacia di Roberto Snidarcig che riconobbe il potenziale di quel vitigno. Ne ha preso dei tralci, ne ha fatto delle barbatelle, le ha piantate nel suo primo ettaro di vigneto, a Dolegna. Sempre a Dolegna, fra le zone più pregiate del Collio, ha acquistato poi altri terreni e vi impianta nuovi vigneti di Sauvignon e, via via, di altre uve a bacca bianca, che qui trovano terreno e microclima ottimali.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Collio
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Localizzazione</b>	Dolenga del Collio
<b>Vitigno</b>	Sauvignon 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Al palato si rivela fresco, di ottima struttura e grintoso
<b>Profumo</b>	Intenso e caratteristico, ricorda il sambuco, la ginestra, pompelmo rosa e mango, in perfetta armonia
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di molluschi, antipasti di crostacei
<b>Temperatura di servizio</b>	12°

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Limo argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot 10 gemme
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima e seconda decade di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione e l'affinamento avvengono per criomacerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione in vasca di acciaio inox. Il 20% svolge la fermentazione malolattica