



Turranio

Sauvignon Blanc DOC Friuli

In vigna

Sauvignon Blanc in purezza, frutto di un accurato studio di selezione clonale. La vendemmia parcellizzata, divisa in 3 fasi, permette di creare l'armonica complessità di questo vino. La prima vendemmia conferisce freschezza e mineralità, nella seconda parcellizzazione vengono ricercati struttura e corpo, mentre nella terza note più calde e solari, che esaltano le sfumature aromatiche e vegetali.

In cantina

Le tre vendemmie 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 cantalupo, frutto della passione, foglia di pomodoro, pompelmo e rosa. Un sapore asciutto, deciso e di notevole persistenza. È un vino che si fa riconoscere per la raffinatezza e l'estrema eleganza e tipicità.

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 vegetariani, come risotti alle erbe di campo o asparagi, cime di luppulo. Si sposa molto bene con i crostacei, con il prosciutto crudo di San Daniele e con formaggi d'alpeggio. Da provare anche con piatti vegetariani o vegani come insalate con finocchi, pomodori o peperoni.

Degustare a 8/10 °C



Concours Mondial
Du Sauvignon
Medaglia d'Argento



James Suckling
90 punti



Bibenda
4 grappoli



Luca Maroni
96 punti



5 Star Wines Vinitaly
92 punti

12.5% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l - 1,50 l

