



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.

In etichetta il Merlo Erudito

Con un libro sottobraccio, Il Merlo Erudito racconta i vigneti di Sequals, dove si trovano i nostri vigneti e prende forma la ricerca sui migliori cru di Sauvignon. Il Merlo Erudito custodisce questo sapere: un vino nato dall'incontro tra studio, territorio e innovazione, dove ogni scelta contribuisce a costruire un profilo distintivo e riconoscibile, oggi simbolo dell'azienda.

Il nome "Turranio" è stato mantenuto per storicità e identifica Ruffino Turranio di Concordia Sagittaria monaco, storico e teologo cristiano (345 circa- 411 d.C.) di un importante insediamento di origine romana.

Abbinamenti

Ideale con primi piatti vegetariani, come risotti alle erbe di campo o asparagi, cime di luppolo. 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.

12.5% Vol.

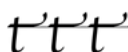
Formato bottiglia: 0,75 l - 1,50 l



5 Star Wines Vinitaly
92 punti



James Suckling
91 punti



Vitae AIS
3 viti



Luca Maroni
96 punti