

ottoVino adviseert....



Castello di Spessa Sauvignon Blanc



Druivensoorten

Sauvignon Blanc



Italië

Herkomst

Friuli Isonzo DOC



Beschrijving

De gisting vindt temperatuur gecontroleerd plaats, waarna de wijn tot aan maart in de tanks op zijn 'lees' blijft rijpen.



Proefnotitie

In de karakteristieke geur vele tonen van onder meer groene paprika, tomatenblad en perzik. Een elegante witte wijn met veel smaak en licht frisse zuren.



Wijn & spijs

Past bij vele soorten vis, kruidige risotto's, bij salade met schaaldieren geserveerd met tomaat en ui en bijvoorbeeld bij pasta gevuld met rivierkreeft en munt.



Productie methode

Regulier



Castello di Spessa

Sauvignon Blanc



Over het wijnhuis

Het kasteel, Castello di Spessa, ligt in de plaats Capriva del Friuli. Dit plaatsje ligt in de streek Collio, waar de beste wijnen van de Friuli vandaan komen. Iets daaronder ligt de Collio DOC en daar weer onder de Friuli Isonzo DOC. In beide gebieden heeft Castello di Spessa haar twee wijngaarden. Beide regio's hebben eigen grondsoorten met de daarbij behorende karakteristieken.

Op de heuvels van de Collio heeft Castello di Spessa 28 hectare wijngaarden. Deze bodemsoort bestaat voornamelijk uit een gelagerde samensmelting van mergel en zandsteen. Deze bodem bevat door de duizenden jaren heen rijke mineralen en micro-elementen.

De wijnen uit de Collio heuvels kenmerken zich als volgt ;

De wijnen hebben een romig en fluweel karakter en mondgevoel. Dit komt door de mergel en de zandsteen.

De wijnen zijn breed en hebben een complexe geur door de hoogte waar ze zijn aangeplant.

Ze hebben veel structuur en hebben een lang leven voor de boeg, met andere woorden ze kunnen goed opgelegd worden. Dit komt met name door de hogere alcoholische inbreng in de wijn.

