Abbazia di Rosazzo 2018

Aristocratico uvaggio bianco ottenuto dagli storici vigneti dell'Abbazia di Rosazzo, ad esaltazione della continuità di una viticoltura millenaria.

Rosazzo D.O.C.G. 2018
13,5 % vol.

Aristocratico uvaggio bianco di Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla, è ottenuto dagli storici vigneti dell'Abbazia di Rosazzo, a riscoperta e ad esaltazione della continuità di una viticoltura millenaria. Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica. La vendemmia 2018 si è svolta durante la prima metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo viene quindi pressata in modo soffice, ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione e quindi avviato alla fermentazione in recipienti di acciaio inox. Il vino è quindi travasato in botti di rovere, dove completa la fermentazione alcolica e svolge quella malolattica. Viene poi mantenuto sui lieviti, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Il vino è stato imbottigliato nel luglio 2019 e lo sviluppo degli aromi terziari si completerà negli anni a venire.

Caratteristiche sensoriali

Colore:
Giallo intenso, vibrante e luminoso.

Naso:
Fragrante, ricco, estremamente complesso ed equilibrato. Note floreali di acacia, sambuco e tiglio si succedono a sentori fruttati di melone bianco, mela Golden, pesca gialla ed albicocca disidratata. Profumi di erbe officinali, timo, fiori di caprifoglio e rosa Tea si sposano a note dolci di frutta candita, frutta secca e piccola pasticceria secca alla crema, alternando una speziatura di bacca di vaniglia su una sussurrata noce moscata.

Palato:
Di corpo ed elegante, morbido ma vibrante. Note fresche di bergamotto,cedro, ananas e creme brulé. Ottima struttura e grande persistenza. Chiude delicatamente speziato e mediterraneo con grande persistenza.

Abbinamenti
Crostacei, ostriche, caviale di pesce, Mussoli, alghe ed altri sapori salmastri; si abbina perfettamente anche a carni bianche, con condimenti delicati.

Abbazia di Rosazzo 2018

The noble white blend of Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Malvasia Istriana and Ribolla Gialla originates from the historical vineyards of the Abbazia di Rosazzo to celebrate its thousand-year-long history of viticulture.
Mainly trained in the Cappuccina system, the vines benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 208 harvest took place in the first half of September. The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed and left to macerate for a short period, the fruit is then soft crushed and the must obtained is allowed to settle. The must ferments in temperature-controlled stainless steel tanks. The wine is racked into oak casks where the alcoholic and malolactic fermentation are completed. It then settles on the lees to enhance savouriness, creaminess and aging potential. In July 2019 the wine was bottled. Tertiary aromas will develop over the years to come.

Tasting notes

Color:
Concentrated, vibrant, lustrous yellow.

Nose:
Fragrant, well-rounded, complex and balanced. Floral aromas of acacia, elderflower and lime blossom alternate with fruity hints of melon, Golden Delicious apples, yellow peaches and dried apricots. Freshly mown hay, medicinal herbs, thyme, honeysuckle and tea rose mingle with sweet sensations of candied and dried fruit and cream-filled tea biscuits, with alternating spicy sensations of vanilla pods and a whisper of nutmeg.

Palate:
Full-bodied and stylish, smooth but vibrant. Refreshing sensations of bergamot, citron, pineapple and creme brulée. Firmly built and beautifully lingering, closing on a subtly Mediterranean, spicy finish.

Pairings:
Shellfish, oysters, caviar, mussels, seaweed and other salty flavours. A perfect accompaniment to white meats with mild condiments.