



i feudi di Romans

SON TIVIII

“E’ un vino ottenuto da un’attenta selezione dei più vecchi vigneti di Pinot Bianco, Friulano, Malvasia e una piccola parte di Traminer Aromatico e racconta la storia di un territorio attraversato dallo smeraldo Sontium, nome latino del fiume Isonzo.”

VIGNA

Il lavoro in vigna è meticoloso: nei mesi precedenti la vendemmia viene svolto il diradamento manuale dei grappoli al fine di ottenere una produzione di massimo 1,5/1,8 kg per pianta. Solo i vendemmiatori esperti sono addetti alla vendemmia di questo prezioso vino, i quali selezionano unicamente i grappoli dei più vecchi vigneti dell’azienda.

CANTINA

Quando le uve giungono in cantina, vengono pigiate e diraspate. Per la vinificazione del Sontium abbiamo deciso di utilizzare un processo di pressatura soffice al fine di estrarre le più nobili sostanze presenti nella buccia. Il mosto ottenuto è stato raffreddato ad una temperatura di 13 gradi onde poter effettuare una decantazione statica per circa 20 ore. Separata la parte pulita del sedimento feccioso, è stato travasato nei rispettivi contenitori per l’avvio della fermentazione alcolica. Il Pinot Bianco ha fermentato in Tonneaux da 500 litri di cui la metà nuove e l’altra di secondo passaggio, con lo scopo di evitare una marcatura troppo evidente del legno. Le altre varietà hanno fermentato in acciaio alla temperatura controllata di 18 gradi. Di notevole importanza è l’evoluzione dei vini sulle fecce nobili fino alla fine di giugno, per poter essere poi assemblati e predisposti per l’imbottigliamento e la maturazione di circa altri 4 mesi in bottiglia.

COLORE

Si presenta di colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati.

PROFUMO

Fine ed elegante con un leggero sentore aromatico. Particolari note speziate e di frutta matura vanno ad impreziosire un bouquet ampio e complesso.

GUSTO

Intenso, lungo e persistente, con grande sapidità e ricchezza nel retrogusto.

ABBINAMENTO

Si abbina bene con antipasti, pastasciutte e risotti, ma soprattutto piatti a base di pesce. Eccelle abbinato ai crostacei e al pesce al forno. Ottimo anche con carni bianche.

DURATA

10 anni

