

Abbazia di Rosazzo 2019



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

Rosazzo D.O.C.G. 2019
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 2019 si è svolta durante la seconda 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 2020 e lo sviluppo degli aromi terziari si completerà negli anni a venire.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo paglierino, vibrante e luminoso.

Palato:

Corposo ed elegante, volumetrico e setoso ma allo stesso tempo vibrante. Note fresche e agrumate di cedro, mandarino e ananas si sposano perfettamente a note dolci di marzapane, panna cotta e crème brûlée. Grande struttura e lunga persistenza, con un finale lungo, delicatamente speziato, mediterraneo e minerale.

Naso:

Estremamente complesso: ricco, fragrante ed equilibrato. Note floreali di acacia, biancospino e tiglio si susseguono a sentori fruttati di melone bianco, mela Gala, pesca gialla matura e albicocca disidratata. Profumi di erbe officinali, malva, osmanto, fiori di caprifoglio e rosa canina si sposano a note dolci di frutta candita, frutta secca, caramello e crema pasticcera, alternando note speziate di bacca di vaniglia e anice stellato a una sussurrata noce moscata, the matcha e liquirizia.

Abbinamenti

Crostacei, ostriche, caviale, crudo di pesce, molluschi, alghe e altri sapori salmastri. Si abbina perfettamente anche con carni bianche con condimenti delicati.

Abbazia di Rosazzo 2019

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 2019 harvest took place in the second 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 2020 the wine was bottled. Tertiary aromas will develop over the years to come.

Tasting notes

Color:

Straw yellow, vibrant and lustrous.

Palate:

Full-bodied and elegant, smooth but vibrant. Refreshing notes of citron, tangerine and pineapple perfectly embrace sweet sensations of marzipan, panna cotta and crème brûlée. Great structure and long persistence, with a long, gently spicy, mediterranean and mineral finish.

Nose:

Extremely complex: well-rounded, fragrant and balanced. Floral aromas of acacia, elderflower and lime blossom alternate with fruity hints of white melon, Gala apples, ripe yellow peaches and dried apricots. Aromas of medicinal herbs, mallow, osmanthus, honeysuckle flowers and tea rose mingle with sweet sensations of candied and dried fruit, caramel and crème patissière alternating spicy sensations of vanilla pods and a whisper of nutmeg, matcha tea and licorice.

Pairings:

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