

## Sauvignon, Torre Rosazza

Klimatet och jordmånen i Colli Orientali gör att Sauvignon ges möjlighet att visa sig från sin bästa sida. Mjuk, len, tydliga fruktaromer, men samtidigt med tydlig karaktär av de norditalienska kullarna. Torre Rosazza har i detta vin lyckats kombinera de mjuka lite viskösa egenskaper man gärna finner i italienska vita viner tillsammans med Sauvignons aromatiska toner av svartvinbär, nässlor och krusbär. Det märks att Sauvignon trivs på Rosazza-kullen.



|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Årgång</b>                   | 2022   |
| <b>Druvsort</b>                 | Sauvignon 100 %  |
| <b>Alkoholhalt</b>              | 13,5 %   |
| <b>Produkttyp</b>               | Vitt vin   |
| <b>Ursprung</b>                 | Friuli Colli Orientali DOC                                       |
| <b>Producent</b>                | Torre Rosazza  |
| <b>Altitud</b>                  | 160-170 möh  |
| <b>Jordmån</b>                  | Märgel och sandsten  |
| <b>Skördeuttag</b>              | 6500 kg per hektar   |
| <b>Jäsning &amp; maceration</b> | Jäsning sker på temperaturkontrollerade tankar av rostfritt stål |
| <b>Utveckling och lagring</b>   | Vinet vilar på sin jästfällning i sex månader innan buteljering  |

### Kommentar

**Färg:** Ljust halmgul, medelintensiv färg

**Doft:** Doften är fin och ren med drag av lindblommor, lime och grapefrukt. Subtila drag av svartvinbärsblad samsas med salvia och mynta i bakgrunden.

**Smak:** Smaken är frisk och aromatisk. Toner av citrus såsom lime och grapefrukt kan skönjas tillsammans med mjuka noter av krusbär och örter. Mineraltoner tittar fram mot slutet.

**Passar till:** Den friska syran tillsammans med vinets fräschör gör att det fungerar utmärkt som aperitif eller till alla former av skaldjur, fisk och rätter av ljust kött, gärna tillsammans med citrus och örter. Prova gärna tillsammans med syrliga getostar, sushi och sashimi. Den friska syran gör att vinet blir ett perfekt komplement till lite feta och salta tillbehör som charkuterier - prosciutto, pancetta eller salami.

### Torre Rosazza

Vingården Torre Rosazza består av dryga 110 hektar varav 90 hektar utgörs av vinodlingar. Hela egendomen ligger i den berömda underregionen Colli Orientali i Friuli, Italiens främsta vitvinsregion. I mitten av 1970-talet köptes gården av Genagricola, ett företag specialiserat på jordbruksprodukter. Detta skedde under en period då stora delar av den italienska vinindustrin var under välbehövlig omvandling. En kvalitetsomvandling där Torre Rosazza tillhörde pionjärerna och gör det än idag. I och med uppköpet kunde gården investera i modern teknik och kunskap, både vad gäller arbetet i vinfälten och i källaren. En omfattande analys av egendomen gjordes för att hitta de bästa lägena samt för att matcha rätt druva med rätt jordmån. Resultatet lät inte vänta på sig. Torre Rosazzas viner är framställda på ursprungstypiska druvor och har en imponerande koncentration och längd utan att tappa i elegans. Egendomen är relativt stor, men endast en liten del av de odlade druvorna används till gårdens "cru-viner" som bär namnet Torre Rosazza. Varje årgång väljer man ut endast de bästa druvorna från hela egendomen för att använda till dessa viner, en lyx förunnat endast ett fåtal producenter. Följden blir fantastiska viner till rimliga priser. Idag lyckas man kombinera regionens långa vinmakarkultur med modern teknik. Dessutom med odlingar belägna på den berömda Rosazza-kullen, där de allra bästa lägena i regionen finns.