

Siùm

Siùm è una parola friulana che significa "sogno". È un vino capace di regalare grandi emozioni, che vanno assaporate e conservate nel tempo come cose preziose. L'appassimento in fruttajo arricchisce e concentra; ma sono il gioco del tempo e la fusione delle uve che lo rendono unico e ne esaltano la preziosità. È con questo nettare che la parola "sinergia" acquista pregnante significato.

Colore: giallo ambra, brillante e seducente.

Profumo: fine, dall'ampio bouquet, grasso ma senza insipienze. Si rincorrono sentori di frutta secca, albicocca, pesca-noce, dattero e miele, avvolti da lievi note agrumate e tropicali.

Gusto: affascinante armonia di sensazioni che sorprende per la sua delicata, ma intrigante persistenza.

Uve: 50% picolit (autoctono), 50% verduzzo friulano (autoctono).

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

Vigneti: inerbiti di età media attorno ai 20-25 anni, con esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica.

Primo anno di produzione: 1994.

Sistema di allevamento: doppio capovolto modificato e guyot.

Modalità di raccolta: a mano, in piccole cassette, con selezione dei grappoli in più passaggi per raccogliere di volta in volta solo quelli perfettamente maturi.

Vinificazione: dopo l'appassimento, che porta le uve ad un calo di peso del 50-55%, la pressatura, soffice, si svolge a dicembre. Tutta la fermentazione ha luogo in barrique di rovere francese in ambienti con temperatura attorno ai 15° C. Si protrae molto lenta, permettendo la fusione dei 2 mosti in un unico grande vino.

Affinamento: così ottenuto, il vino riposa sulle sue fecce in barrique per un altro anno acquisendo morbidezza e complessità. L'imbottigliamento viene eseguito dopo due anni dalla vendemmia e segue almeno un anno di affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.



☞ Servire a 10° C
in calice ampio.

🍷 Produzione annua:
6.000 bott. da 0,375 l ca.

🍴 Formaggi erborinati eventualmente
accompagnati da miele d'acacia.
Preparazioni a base di foie gras.
Frutta secca. Ideale come vino da
meditazione.