



LE VIGNE
DI ZAMO'

SAUVIGNON

Friuli Colli Orientali D.O.C.



100%
Sauvignon



12° C



A mano, in cassetta;
la prima settimana di
settembre



VINIFICAZIONE: le uve vengono diraspate al conferimento, poi macerate staticamente per 48 ore in vasche inox termocondizionate a 5° C. Segue la pressatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17° C. Successivamente viene effettuato un travaso per eliminare i depositi grossolani e il vino rimane sui lieviti per otto mesi prima di essere imbottigliato. La fermentazione malolattica viene in questo caso inibita.

SENSAZIONE: un bouquet di percezioni olfattive che spaziano dalla frutta tropicale, ai fiori di sambuco, agli agrumi, fino ad arrivare alla salvia ed alla foglia di pomodoro. Al palato impressiona la sua grande morbidezza e nel contempo il suocarattere, riflettendo nel gusto tutta quella gamma di sensazioni ricevute all'olfatto.

ABBINAMENTI: si sposa con tutti i primi piatti dove il pomodoro o gli asparagi sono ingredienti importanti, inoltre si abbina benissimo alle frittate ed ai crostacei, così come al branzino al pepe verde.

SINESTESIA: i gerani selvatici (Artemide, dea dei boschi e della caccia).





LE VIGNE
DI ZAMO'

WEART

La prima sensazione che affiora pensando al paesaggio friulano è il movimento.

Le sue terre sono caratterizzate da incontri di popoli e culture, da migrazioni e distruzioni; è stato e continua a essere uno snodo di comunicazione e di trasmissione di valori e intese, di collegamenti e collaborazioni.

È stato proprio questo movimento a determinarne la varietà e la ricchezza culturale: ogni passaggio ha lasciato la propria traccia nella storia, nella società, nell'economia così come nella viticoltura.

Il Friuli non ha un solo vino, i vitigni sono molteplici perché sono presenti le impronte di tutti quelli che lo hanno attraversato, contribuendo al suo carattere multiforme.

Il vino friulano deve quindi molto al movimento, con cui ha in comune anche un altro aspetto affascinante: la sinestesia.

La sinestesia è una condizione percettiva in cui si verifica una sovrapposizione sensoriale: la stimolazione di uno dei cinque sensi evoca una percezione in un altro senso. È quello che succede quando una parola ci evoca un certo colore, oppure una nota musicale rimanda a un profumo.

Nell'universo del movimento la danza ne è l'espressione più emblematica: l'idea del movimento fa associare queste terre ai movimenti sinuosi dei danzatori, in virtù anche del fatto che la danza condivide con il vino proprio la sinestesia.

La visione di un gesto, di una posizione o di un certo movimento possono provocare in noi l'associazione a uno stato d'animo, ricordare un colore, un profumo, anche in maniera del tutto irrazionale. Dopotutto che forma ha un profumo, che sapore ha un movimento?

Allo stesso modo il vino può essere rotondo, etereo, ampio o armonico, morbido o vellutato. Dall'insieme di queste suggestioni nasce WEART.

