

Italia a Tavola

*Pentole Agnelli
Da oltre un secolo
a fianco dei cuochi*



Mondial du Sauvignon, 15 ori all'Italia Trofeo speciale alla friulana Specogna

I vini italiani hanno conquistato **15 medaglie d'oro** e **34 d'argento** al Concours Mondial du Sauvignon 2015; menzione speciale come **"Miglior Sauvignon italiano"** all'azienda Specogna di Corno di Rosazzo (Ud)



Record di medaglie per l'Italia al Concours Mondial du Sauvignon 2015. I vini tricolore hanno conquistato 15 ori (tra cui ricordiamo il **Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc Ronchi San Giuseppe 2014 dell'Azienda agricola Ronchi San Giuseppe**), ben 11 in più rispetto allo scorso anno. 34 le medaglie d'argento (tra cui il **Sauvignon Blanc**

Piemonte Doc Borgo Isolabella 2014 di Borgo Isolabella) e una menzione speciale come "Miglior Sauvignon italiano" all'azienda Specogna Leonardo di Corno di Rosazzo (Ud) per il suo Sauvignon 2014 Colli Orientali del Friuli Doc. Questi i risultati dopo che più di 50 giudici esperti in rappresentanza di 20 nazionalità hanno degustato un totale 815 etichette provenienti da tutto il mondo.

Quest'anno gli organizzatori del Concours Mondial du Sauvignon hanno selezionato 7 professionisti del vino con competenze redazionali e conoscenze approfondite del vitigno: Sharon Nagel, David Cobbold, Pedro Ballesteros, Roberto Zironi, Valérie Lavigne, Filippo Pszczolkowski Tomaszewski, Paul White. Questo comitato di pilotaggio si occuperà di incrementare ogni mese la documentazione sul vitigno.

L'elenco completo delle medaglie italiane è pubblicato su www.italiaatavola.net. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice articolo **39808**.



Ronchi San Giuseppe 2014 Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc

Medaglia d'Oro

Uve: 100% Sauvignon

Vinificazione: diraspatura poi breve macerazione in pressa per 4/6 ore a temperatura controllata di 10°C. Segue pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata (16°-18°C). Il vino viene poi affinato per 3-4 mesi in acciaio

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

Profumo: intenso, ricco, non stucchevole, ricorda il peperone giallo, la banana, il melone, la salvia

Sapore: asciutto e nervoso, ma nello stesso tempo morbido, caldo, vellutato, elegante, piacevolmente aromatico e di buona struttura

Gradi: 13% vol.

Servire a: 8-10°C

Abbinamenti: come aperitivo o con con formaggi erborinati o di media stagionatura e pesce di lago o di laguna. Grande vino da crostacei, scampi, aragoste

Azienda Agricola Ronchi San Giuseppe
via Strada di Spessa 8 - 33043 Spessa di Cividale del Friuli (Ud) - Tel 0432 716172
www.ronchisangiuseppe.com



Ronchi San Giuseppe, medaglia d'oro per il Sauvignon 2014

Il vino rappresenta una delle migliori espressioni della tipicità di una terra, delle sue peculiarità ambientali e dei valori della sua gente. Dentro ogni bottiglia di vino c'è infatti una grande storia che si rivela attraverso colori, profumi e sapori. E proprio grazie a questa capacità di raccontare un territorio e le sue tradizioni l'Azienda agricola Ronchi San Giuseppe di Cividale del Friuli (Ud) ha ricevuto una medaglia d'oro per il suo Sauvignon 2014 al Concours Mondial du Sauvignon. Ronchi San Giuseppe sorge sui Colli Orientali del Friuli, una zona unica per posizione geografica e vocazione enologica. Al riparo dalle Alpi Giulie, che proteggono dai freddi venti del nord, e mitigati dalle fresche brezze provenienti dal vicino Mar Adriatico, i Colli Orientali del Friuli godono di un microclima ideale che favorisce una lenta e graduale maturazione delle uve. Qui la viticoltura ha origini antichissime, un retaggio tuttora riconoscibile dalla numerosa presenza di vitigni autoctoni accanto ai più celebrati vitigni internazionali. Tra queste colline, nei vigneti che circondano l'antica città di Cividale del Friuli, Pietro Zorzettig conobbe la passione per la vite e per il vino, consolidando negli anni la lunga tradizione enologica della propria famiglia fino a trasformarla in un'attività orientata all'eccellenza. Nacque così l'Azienda agricola Ronchi San Giuseppe, che dal secondo dopoguerra ai giorni nostri è cresciuta grazie all'impegno e al lavoro delle varie generazioni della famiglia Zorzettig. **cod 39996**