Turranio, Sauvignon Blanc, Lison Pramaggiore DOC, Bosco del Merlo



Ce vin est né de la vision audacieuse de la famille Paladin, qui cultive depuis 1967 un lien profond entre la terre du Friuli et de la Vénétie et l'art de la vinification. Ce vin, issu d'un terroir unique où se mêlent sols calcaires et climat méditerranéen, est le fruit d'une récolte en trois temps pour capturer toute la palette aromatique du sauvignon. Un blanc qui allie fraîcheur, minéralité et complexité, reflétant l'âme d'un domaine où tradition et innovation se rencontrent.

Origine: Le domaine est niché entre Vénétie et Friuli, bénéficie de sols riches et d'un climat tempéré, idéal pour exprimer toute la typicité du sauvignon. La récolte en trois phases permet de préserver fraîcheur, structure et notes enveloppantes, signatures de ce terroir d'exception.

Encépagement: 100% sauvignon

Vinification: Les trois récoltes sont vinifiées séparément à basse température, puis le vin repose cinq mois sur lies fines en cuves inox. Cette méthode préserve la fraîcheur et la minéralité, tout en enrichissant la texture et la persistance. Le résultat est un Sauvignon Blanc d'une grande élégance, où chaque gorgée raconte l'histoire d'un terroir et d'une famille dédiée à l'excellence.

Dégustation: Sa robe paille pâle aux reflets verts annonce un nez explosif de melon, de fruit de la passion, de feuille de tomate et de pamplemousse, rehaussé d'une touche florale de rose. En bouche, il séduit par sa sécheresse, sa franchise et une persistance remarquable, portée par une belle minéralité et une structure équilibrée.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec des risottos aux herbes sauvages ou aux asperges, il sublime aussi les coquillages, le jambon de San Daniele ou les fromages alpins. Son profil végétal et fruité en fait un compagnon idéal pour les plats végétariens ou vegans, comme les salades de fenouil ou de poivrons.

- Saumon en carpaccio/tartare
- ...