



ROBERTO BALDOVIN

# ESmeraldo

ViverCi

VINO BIANCO FRIZZANTE  
(Sur Lies, rifermentato in bottiglia)

ESmeraldo  
Dal latino "smaragdus", che indicava lo smeraldo, il nome ha anche radici semitiche, derivanti dal termine "baraq", che significa "splendore".

Vino dedicato a mia moglie Donata, chiamata da me "Esmeralda" per la sua grande passione per il musical "Notre Dame de Paris". Le lettere maiuscole sono un omaggio alla Spagna.

## PROFILO SENSORIALE

Alla vista appare giallo paglierino con tenui riflessi verdi-gialli che ricordano l'agrumo lime, naturalmente velato dalla propria presa di spuma e dalla lisi dei lievii in bottiglia. Perlage finissimo e persistente con tenuta di ottima corona di schiuma di goccia di neve. All'olfatto richiama una montagna di fiori freschi, note di erba di prato con sensazioni di mela cotogna e agrumi citrini, addolciti da fiori di

castagno in un piacevole letto di lievito. In bocca è sapido, fruttato, di carattere, con struttura armoniosa ed elegante e ricorda il mandorlato morbido. La non eccessiva persistenza carbonica prelude un bouquet intenso, complesso, particolare e fresco, che lo rendono invitante; diverso da qualsiasi altro vino frizzante, lo definisco un vino compatto, variegato e pure corposo, a tratti particolare.

GRADO ALCOLICO	11,5
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9°
BICCHIERE	Calice
VITIGNI	100% Sauvignon Kretos
TERRENO	Limo argilloso a tessitura franca
ESPOSIZIONE	Est - ovest
ALTITUDINE	865 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Alberello modificato
VENDEMMIA	Fine settembre - prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO	La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per preservare i profumi varietali. Segue un affinamento sui lieviti per alcuni mesi

## ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo freddo nelle calde giornate estive, si sposa bene anche con piatti di pesce e formaggi, sia freschi che stagionati.

roberto\_baldovin



[WWW.ROBERTOBALDOVIN.IT](http://WWW.ROBERTOBALDOVIN.IT)



Azienda Agricola Roberto Baldovin  
di Roberto Baldovin

Loc. Drogne SNC  
33020 Forni di Sotto (UD)

e-mail: [roberto@robertobaldovin.it](mailto:roberto@robertobaldovin.it)  
phone: +39.334.1239761

account Skype: roberto.baldovin  
account telegram: ArtEmis\_bianco