

# MATOS NONET Barde

**Uvaggio di uve Malvasia istriana, Sauvignon e Sémillon.**

Il Sémillon è un'importante vitigno della Francia sud occidentale. In Italia è arrivato probabilmente a seguito delle truppe napoleoniche. **Varietà dorata che riesce a fornire aromi profondi per il loro gusto e la loro longevità.** Altamente sensibile alla Botrytis cinerea, muffa nobile, che concentra gli zuccheri del frutto, donandone un corpo particolare ed una complessità incredibile. Il Sémillon è usato spesso negli assemblaggi bianchi secchi con il Sauvignon Blanc, suo compagno ideale per vini che raggiungono ottimi invecchiamenti.

Dal colore oro intenso; naso complesso e di **grande personalità.** Bella nota mentolata e aromi di cera d'api e frutta secca. Bocca evoluta che rimane fresca con un bel sapore di crema alla mandorla ed un finale di scorza d'arancia. Ottimo con dei formaggi stagionati, si accompagna bene anche con frutti di mare, cacciagione e maiale.

**MATOS NONET** porta nel nome due momenti della sua nascita: un "vin mato", perché originale ed eccentrico e che nella "s" finale ricorda l'importante apporto del Sauvignon e Sémillon, mentre Nonet deriva dall'omaggio canoro che il coro a nove voci maschili del paese di Caresana Mačkolje, molto caro alla nostra famiglia, tributò alla sua presentazione in cantina.

VINO BIANCO

**VITIGNI:** Malvasia istriana (60%), Sauvignon (30%), Sémillon (10%)

**CLIMA:** Mediterraneo con influenze continentali

**TERRENO:** A medio impasto, argilloso e calcareo, ricco di magnesio e ferro

**COMUNE:** San Dorligo della Valle - Dolina - Trieste

**ESPOSIZIONE:** Sud ovest

**ANNO D'IMPIANTO:** 1950, 1999

**VENDEMMIA:** Manuale, tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 1.200 bottiglie all'anno

**DURATA:** 13/15 anni

**ALCOOL:** 13,5 % VOL

**LAVORAZIONE:** Particolare cura viene posta nel momento della raccolta delle uve che sono state vendemmiate in più passaggi per poter raccogliere e selezionare i grappoli più maturi. Le tre diverse varietà sono state unite subito all'arrivo in cantina quindi è iniziata la fermentazione in vasche d'acciaio inox; dopo circa 8 giorni di macerazione fermentativa l'uva è stata pressata delicatamente e l'intera massa è stata trasferita in botti di rovere di Slavonia e francese dove ha finito la fermentazione alcolica; qui ha svolto completamente la malolattica ed è rimasta ad affinarsi per 8/10 mesi. Successivamente 3 anni in bottiglia.

**COLORE:** Colore ramato brillante

**PROFUMO:** Naso aperto e evoluto; opulente e fruttato che svela un bouquet evoluto di aromi di miele, sciroppo di frutta e d'acero, frutta secca, noce; minerale persistente e giocato sulle intensità della Malvasia istriana e del Sauvignon.

**SAPORE:** Bocca fresca, secca e ben definita con un volume medio; un finale quasi salino che chiude su una nota vegetale tannica, minerale originale e un accenno di zafferano

**ABBINAMENTO:** Da abbinare con formaggi erborinati e stagionati o un pesce pregiato