

## Top dei Top: l'Empire 2011 dell'azienda Tiare di Dolegna del Collio star di Golosaria, la rassegna del gusto di Milano

Publicato 18 novembre 2014 | Da Ilfriulano



# TIARE

EMPIRE

<b>Tipologia:</b>	<i>Bianco Doc Collio " Empire"</i>	
<b>Zona di produzione:</b>	<i>Dolegna del Collio</i>	
<b>Vitigno:</b>	<i>100% Sauvignon</i>	
<b>Composizione del suolo:</b>	<i>limo argilloso</i>	
<b>Sistema di allevamento:</b>	<i>guyot bilaterale</i>	
<b>Vendemmia:</b>	<i>manuale fine settembre, primi di ottobre</i>	
<b>Vinificazione e affinamento</b>	<p><i>le uve vengono raccolte la mattina presto a temperatura non superiore ai 10° C, quindi macerate per 24 ore in pressa alla temperatura di 6° C e poi vengono pressate a pressione massima di 0,6 bar in atmosfera inerte.</i></p> <p><i>Il mosto fiore viene messo in vasca di acciaio inox dove vengono inoculati i lieviti selezionati e inizia la fermentazione a bassa temperatura.</i></p> <p><i>Dopo 48 ore la massa in fermentazione viene trasferita in botti di legno da 10 hl, dove svolge la fermentazione alcolica a temperatura di cantina (18° C). Infine dopo che il vino ha terminato lo svolgimento degli zuccheri viene lasciato riposare con bottone e periodicamente ogni 20 gg sino al mese di settembre. In settembre il vino viene trasferito in vasche di acciaio dove viene chiarificato a freddo e poi messo in bottiglia.</i></p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<i>colore giallo intenso, bouquet fine e intenso che ricorda il sambuco e il mango.</i>	
<b>Temperatura di servizio:</b>	<i>12° C.</i>	
<b>Tipo di bicchiere consigliato:</b>		

TIARE Società Semplice Agricola di Snidarig Roberto - 34071 Dolegna del Collio (GO) - Loc. Sant'Elena, 3/a  
 Tel. e fax 0481 62491 - E-mail: info@tiaredoc.com

Il Collio Sauvignon Empire 2011 di Tiare di Dolegna superstar di Golosaria ([www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)), la fortunata rassegna del SuperstudioPiù di Milano, dal 15 al 17 novembre. In 8000 metri quadrati 300 aziende fra le migliori d'Italia, selezionate dal best seller Il Golosario di Paolo Massobrio. Domenica 16 novembre, in occasione della premiazione delle 100 migliori aziende vitivinicole selezionate da Paolo Massobrio e Roberto Gatti, Roberto Snidarig è salito sul palco per ritirare il primo premio, ovvero il "Top dei Top Hundred". Autori dell'Ascolto del Vino e ideatori del riconoscimento ai 100 migliori vini d'Italia, che è iniziato nel lontano 2002, Massobrio e Gatti selezionano ogni anno 100 vini che meritano d'essere messi sul podio dei migliori in assoluto, senza premiare le cantine delle edizioni precedenti.

Ma come mai la loro scelta è caduta sull'Empire?

"In terra di Francia, per lo sciovinismo "gallico" esistono solo Bourgogne, Bordeaux e Champagne. – racconta Marco Gatti sul sito del Golosario – Per questo motivo ha avuto un'eco importante il riconoscimento che Tiare, cantina friulana di Dolegna del Collio, a inizio estate, ha avuto, in terra francese, è stata premiata con il suo Sauvignon come migliore esemplare del mondo con quel vitigno. In verità, mai premio è stato più meritato di quello che Roberto Snidarcig e la moglie Sandra si son visti assegnare."

"Negli stessi giorni, nelle degustazioni finali dei nostri Top Hundred, più vini di questa cantina erano tra i migliori \_ continua Gatti- Uno, il Collio Sauvignon Empire 2011, per noi, si è affermato come "Top dei Top". Il migliore. In verità tra Roberto e il Sauvignon c'è feeling antico, tanto che oggi rappresenta il 45% della sua produzione (complessivamente di 100.000 bottiglie annue). Della gamma dei vini, quindi – che spazia dagli autoctoni agli internazionali, con bianchi come Malvasia, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Friulano, rossi come Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, selezioni come Ronco del Merlo (un Merlot in purezza), Pinot Nero, Refosco dal penducolo rosso e Schioppettino, oltre a "Bolle", Brut blend di Ribolla Gialla (70%), Malvasia (25%) e Sauvignon (5%) – visto che i gioielli sono i Sauvignon, quando visiterete questa bella realtà, vi suggeriamo l'assaggio del "nostro campione". Di quel Collio Sauvignon "Empire" 2011 che colpisce per il suo colore dorato brillante, per il suo profumo molto intenso di frutto della passione e di litchis e poi per quel sorso avvolgente, pieno, che ha freschezza straordinaria ed eleganza senza pari. E dove assaggiarli se non a Golosaria, visto che Tiare è una delle 100 cantine presenti?"

Il riconoscimento corona un anno di successi per l'azienda di Roberto Snidarcig, premiata dal Gambero Rosso come "Miglior cantina emergente d'Italia". La medesima Guida ha assegnato i 3 bicchieri al Sauvignon Tiare, che si era aggiudicato la scorsa primavera la Medaglia d'oro e il Trofeo speciale alla 5° edizione del Concorso Mondiale del Sauvignon di Bordeaux, primo riconoscimento in assoluto di questa portata che viene tributato ad un vino italiano.

L'azienda e i vini

L'azienda Tiare si estende su circa 10 ettari vitati e abbraccia due delle zone Doc più interessanti del Friuli Venezia Giulia, il Collio e l'Isonzo. Roberto Snidarcig interpreta il terroir di queste due Doc (il Collio, per il suo terreno marnoso e il microclima straordinariamente vocato alla produzione di Bianchi e l'Isonzo, le cui ghiaie sono habitat ideale per i Rossi) per produrre vini di spiccata personalità, al cui carattere concorrono da una parte la felice esposizione e la particolare composizione geologica dei terreni dove ha impiantato le viti e dall'altra la passione, la cura e la metodologia del suo lavoro, sia in vigna che in cantina.

La produzione di circa 100.000 bottiglie annue di media.

La gamma dei vini spazia dagli autoctoni agli internazionali. I Bianchi Sauvignon (45% della produzione), Malvasia, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Friulano. I Rossi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot a cui si affiancano selezioni di grande carattere, ovvero Ronco del Merlo (un Merlot in purezza), Pinot Nero, Refosco dal penducolo rosso e Schioppettino. Conclude la gamma una piacevole bollicina, Bolle, blend di Ribolla Gialla (70%), Malvasia (25%) e Sauvignon (5%).

Informazioni: Azienda Agricola TIARE di Roberto Snidarcig

Loc. Sant'Elena 3/a – Dolegna del Collio (GO) Tel +39 0481 62491 – info@tiaredoc.com – www.tiaredoc.com