****

**Per il 5°anno consecutivo i Tre Bicchieri del Gambero Rosso**

 **al Sauvignon di Tiare**

Il**Sauvignon Tiare** **2017** dell’omonima azienda di Dolegna del Collio (Go) si è aggiudicato i **Tre Bicchieri** sulla Guida Gambero Rosso 2019. E’ uno dei **quattro soli Sauvignon friulani** che sono stati segnalati con i Tre Bicchieri. E’ il **quinto anno consecutivo** che il Sauvignon di Tiare viene premiato col massimo riconoscimento dal Gambero Rosso, la più autorevole guida enologica italiana a livello internazionale. La prima volta è stata nel 2014, anno in cui il Sauvignon Tiare 2013 è stato decretato Campione del Mondo, aggiudicandosi la Medaglia d’oro e il Trofeo speciale al Concours Mondial du Sauvignon di Bordeaux, primo (ed ancor unico) riconoscimento di questa portata che viene tributato ad un vino italiano. Nel 2014 Tiare era stata anche eletta dallaGuida Vini del Gambero Rosso **“Miglior cantina emergente d’Italia”.**

Questo straordinario vino voluto e creato con caparbietà e passione da **Roberto Snidarcig**, si riconferma nel Gotha dei migliori Sauvignon italiani, dove si è distinto anche per l’annata 2017 per il suo inconfondibile carattere e la sua eleganza. Una grandissima soddisfazione per Snidarcig, che ha ormai riservato al Sauvignon **oltre la metà della produzione aziendale**, complessivamente di circa 90.000 bottiglie annue. Quella di Roberto per il Sauvignon è una passione che ha radici lontane, e risale a quando, giovanissimo, ha iniziato a fare il vignaiolo. Sul Sauvignon Roberto si è concentrato vendemmia dopo vendemmia, studiandolo, sperimentando e seguendone con passione e perfezionismo tutte le fasi, dalla campagna alla vinificazione e all’affinamento.

Il Sauvignon proviene principalmente dai vigneti che abbracciano la sua cantina, al confine fra Italia e Slovenia, e da altri che ha impiantato via via sui colli di Dolegna, fra le zone più pregiate del Collio. Viene **vendemmiato filare per filare**, a seconda del grado di maturazione delle uve, che viene controllato secondo una metodologia usata a Bordeaux e introdotta in Friuli Venezia Giulia da **Giovanni Bigot**, l’agronomo e docente universitario di Viticoltura biologica, che Roberto Snidarcig ha chiamato 13 anni fa come consulente in campagna.

“Osservo la variazione del colore delle bucce per capire quando le uve esprimono il massimo potenziale aromatico, e quindi vanno raccolte – spiega Bigot – Con Roberto lo stiamo facendo da anni, e abbiamo lo storico non solo di tutte le vendemmie, ma anche di tutte le osservazioni dei vigneti monitorate grazie all’app 4grapes che ho messo a punto: possiamo analizzare e confrontare i dati, nello spirito del miglioramento continuo e graduale. Le sue uve maturano più lentamente di quanto accade nelle altre vigne della zona e vengono vendemmiate più tardi. Fra la prima e l’ultima raccolta passano anche 20, 25 giorni. Del tutto particolare la conca in cui si trova la cantina. Il terreno è più freddo e fresco della norma e questa sua caratteristica si rispecchia nei vini, particolarmente freschi, con sentori che ricordano note verdi e agrumate.”

L’impegnativo e lungo lavoro di gestione di terreni (smossi nel momento ottimale e seminati di essenze che li rendono soffici) ha dato una particolare vigoria ai vigneti. Il lavoro dell’agronomo si interseca con quello dell’enologo e il confronto fra Giovanni Bigot, fondatore della società Perleuve, e Roberto Snidarcig è senza soluzione di continuità. Insieme assaggiano settimanalmente i vini, insieme studiano come poter riportare nel bicchiere, nel modo più espressivo possibile, i sapori e i profumi delle uve. Roberto adotta in cantine pratiche enologiche diverse da vigneto a vigneto. A guidarlo, l’esperienza di tanti anni e la conoscenza profonda delle sue viti e del loro terroir. Ad esempio, per alcuni vigneti adotta la macerazione a freddo delle uve a contatto con le bucce, che permette di estrarre uno straordinario potenziale aromatico.

**L’azienda e i vini - Tiare si trova a Dolegna del Collio**, in provincia di Gorizia.I suoi vigneti si estendono per 11 ettari sulle colline della Doc Collio, una zona straordinariamente vocata alla produzione di vini bianchi, grazie al suo terreno marnoso e al microclima. Roberto Snidarcig interpreta il terroir 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 è di circa 90.000 bottiglie annue. La gamma dei vini spazia dagli autoctoni agli internazionali. I Bianchi: Sauvignon, Malvasia, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Friulano, Chardonnay, Rosemblanc, Empire Sauvignon e Il Tiare, Sauvignon in purezza che proviene esclusivamente dai 3 ettari di un nuovo impianto situato a Dolegnano. I Rossi: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Pinuàr.

**Informazioni: Azienda Agricola TIARE di Roberto Snidarcig**

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

**Ufficio Stampa: Studio Agorà - Marina Tagliaferri**

Tel. 0481 62385 - www.studio-agora.it - agora@studio-agora.it