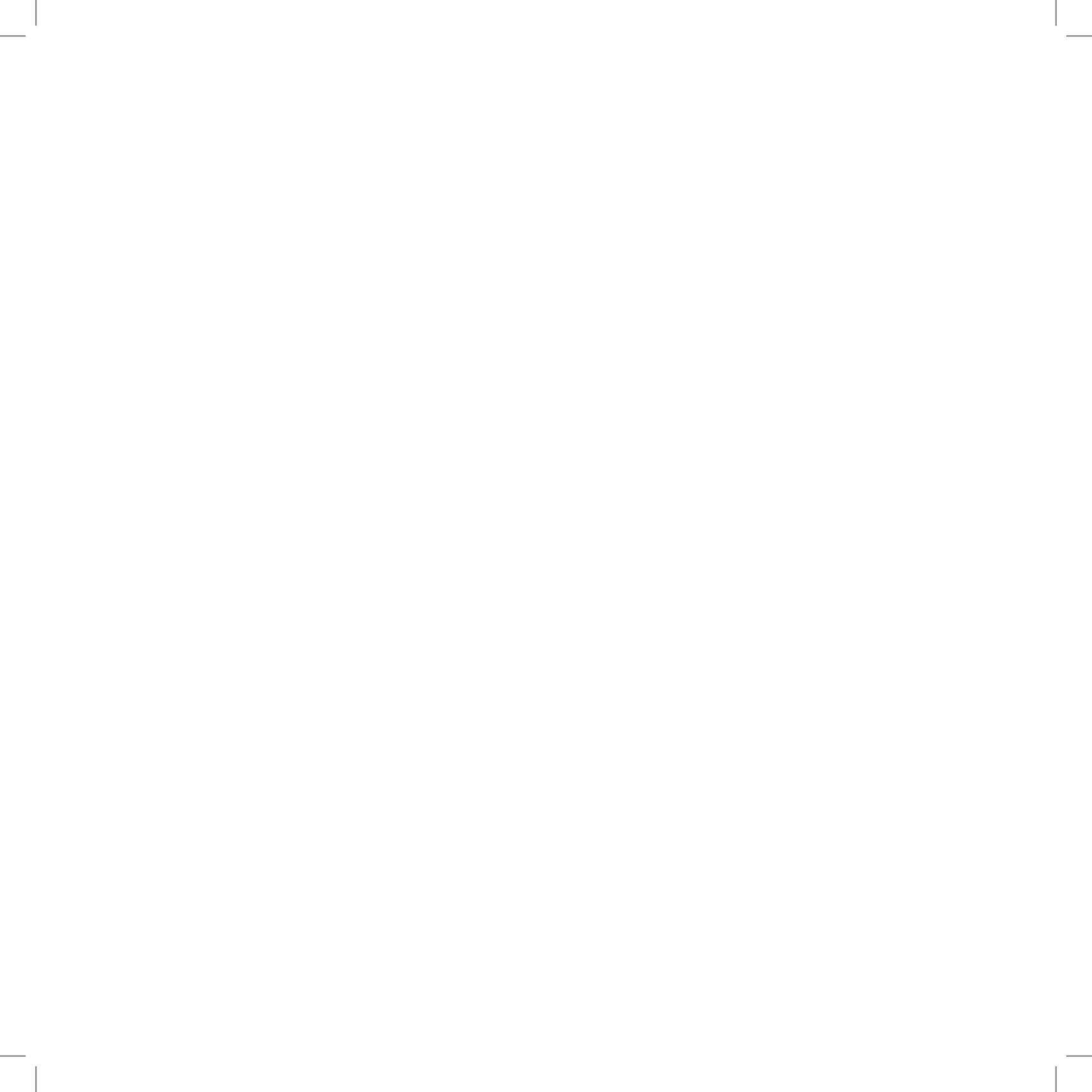
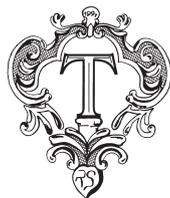


TIARE®





GRANDI SUOLI
GRANDI VINI

clima - suolo - uomo







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.

T

CLIMA & SUOLO

Gli aspetti climatici sono fondamentali. La situazione climatica dell'azienda Tiare è caratterizzata da differenze in termini di temperature massime e minime importanti, se confrontate con le altre zone di coltivazione in regione.



La diversità dell'origine e delle caratteristiche dei suoli contribuisce a caratterizzare la qualità del Sauvignon. Sono identificabili tipi di suoli nei vigneti aziendali dove il Sauvignon viene coltivato: Suoli di collina composti da flysch (strati alternati di marne e arenarie) con spessore utile limitato. Suoli di bassa collina profondi con granulometria più fine. Le diverse condizioni pedologiche regolano la disponibilità idrica e i livelli di fertilità.





T



T



MATERIALE GENETICO UTILIZZATO

Il panorama genetico del materiale di propagazione della varietà Sauvignon vanta una scelta molto ampia. La principale origine delle selezioni clonali proviene dalla Francia, seguita dall'Italia e dalla California. Nell'azienda Tiare sono stati sempre preferiti quelli selezionati in zona da vecchi vigneti rispetto al quadro internazionale dove sono più presenti i cloni francesi, particolarmente interessante questa selezione perché caratterizzata da un potenziale aromatico superiore alla 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%).

T





TIARE[®]

Collie

Denominazione di Origine Protetta

Sauvignon





GESTIONE DEL SUOLO

Nei terreni dei vigneti aziendali è stata studiata e analizzata la disponibilità degli elementi nutritivi a livello radicale, al fine di caratterizzare i diversi vigneti e far emergere le differenze. Le caratteristiche ritrovate sono dovute sicuramente alla composizione geologica ed alla evoluzione del substrato pedologico, ma la vitalità (attività microbica) di questi terreni è la chiave per arrivare alla nutrizione bilanciata della vite, per apportare al vino quanto si rende disponibile nel terreno. In azienda sono iniziati recentemente alcuni approfondimenti

sull'argomento delle comunità microbiche del suolo ed effetti sulla qualità dei vini. La gestione della nutrizione minerale e del suolo viene attuata con estrema attenzione anche al fine di favorire le caratteristiche principali del sauvignon. Durante l'autunno vengono seminate diverse essenze all'interno dei vigneti per favorire la crescita degli apparati radicali nel suolo e mantenere la copertura invernale del terreno. In primavera un'intensa fioritura serve ad attirare insetti utili e pronubi per il mantenimento degli equilibri biologici, successivamente questo inerbimento viene interrato al fine di favorire lo sviluppo della vitalità nel suolo, per dare ossigeno e migliorare la quantità e qualità della sostanza organica.





T



GESTIONE PARETE FOGLIARE

Il rapporto tra la quantità di foglie e la produzione di grappoli di una vite è un altro fattore molto importante che nell'azienda Tiare viene costantemente tenuto in considerazione in quanto anche questo fattore determina il risultato aromatico del Sauvignon. Dalle prove aziendali si è modificata la normale gestione della parte fogliare al fine di ottenere un elevato rapporto superficie fogliare/produzione per vite che aumenta la concentrazione di tili nei vini, andando a modificare vecchie regole troppo spesso valide solo per alcuni modelli viticoli e obiettivi enologici. In alcuni vigneti viene anche praticata la defogliazione della zona grappoli che porta a delle modificazioni nel patrimonio qualitativo delle uve, che si ripercuotono poi sulle caratteristiche del vino, questa pratica della defogliazione su Sauvignon viene eseguita anche in relazione all'andamento meteorologico dell'annata.



VENDEMMIA

L'epoca di raccolta gioca un ruolo fondamentale per ottenere le differenze che poi verranno gestite in cantina per il blend finale. Con la tecnica dell'analisi della maturità aromatica, in cui la maturazione dell'uva viene descritta attraverso il cambiamento di colore delle bacche, è stato possibile seguire l'evoluzione della maturazione della bacca correlata con la presenza di determinate classi di composti aromatici. Così da poter decidere di differenziare la raccolta del Sauvignon nei vigneti, destinando le uve prodotte in zone a più alta vigoria alla produzione di una base più aromatica, mentre dalle zone meno vigorose sono stati ottenuti vini di maggiore struttura. Identificare il momento ottimale di vendemmia dei Sauvignon aziendali a seconda degli obiettivi di maturazione aromatica delle uve, risulta di primaria importanza quando ci si prefigge l'ottenimento di elevati standard qualitativi. È evidente che la possibilità aziendale di avere diversi vigneti di Sauvignon per genetica e condizioni pedoclimatiche permetta di poter gestire la variabilità a proprio favore, anche grazie a tecniche innovative come l'analisi della maturità aromatica per ottimizzare il momento di vendemmia.











TIARE

Località Sant'Elena N° 3/A

Dolegna del Collio (GO)

T. +39 0481 62 491

M. +39 334 369 5038

info@tiaredoc.com www.tiaredoc.com



*Campagna finanziata ai sensi del Regolamento ce n. 1308/13
Campaign financed according to (ec) Regulation no. 1308/2013*



