

G

SAUVIGNON

# I bianchi



## SAUVIGNON

*DOC Friuli Colli Orientali*



Da uve selezionate dell'omonimo vitigno, provenienti da vigneti localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

**Denominazione:** DOC Friuli Colli Orientali.

**Gradazione alcolica:** 13,00

**Terreno:** marnoso-argilloso.

**Sistema d'allevamento:** guyot modificato e doppio capovolto.

**Vigneti:** collocati in pianura.

**Vendemmia:** solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve, e dopo una scrupolosa selezione.

**Vinificazione:** spremitura soffice delle uve in pressa a polmone; fermentazione a temperatura controllata; mantenimento sui lieviti per circa 6 mesi in vasche inox con batonnage settimanali.

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il Sauvignon ha un profumo intenso e fruttato, con sentori di frutti tropicali, foglie di pomodoro, pesca e agrumi.

Le caratteristiche al palato sono la sua aromaticità e la sapidità che lo rendono un vino deciso, morbido, fresco.

Vino che si abbina molto bene come aperitivo, a pesci saporiti, minestre di verdure, risotto con asparagi, frittate con erbe aromatiche.

Andrebbe servito fra i 10° e i 12° C in calici di media ampiezza.