

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: manuale 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.