



SAUVIGNON

Zona di Produzione: D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Varietà delle uve: 100% Sauvignon

Sistema di Allevamento: Monocapovolto friulano e guyot francese

Epoca di Vendemmia: Prima settimana di Settembre

Vinificazione: Le uve diraspate e pigiate vengono sottoposte a criomacerazione a 4°C per circa 24 ore in assenza di ossigeno. Il mosto così ottenuto dopo la pressatura soffice viene decantato staticamente a freddo. La fermentazione avviene a 14°C. La successiva maturazione “sur lies” continua sempre in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con periodici battonage. Tutte le lavorazioni indicate si svolgono in completa assenza di ossigeno per preservare le vigorose note aromatiche e gustative.

Gradazione alcolica: 13,00% vol. circa

Colore: Giallo paglierino vivace e brillante, con evidenti riflessi verdognoli.

Note olfattive e gustative: Profumi freschi e incisivi: lime, frutto della passione e mentuccia, tipico del varietale. Al gusto si presenta morbido, sapido con finale piacevolmente lungo, aromatico con sottili note citrine.

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Abbinamenti: Vino da aperitivo e antipasti. Si sposa bene con crostacei e in particolare con aragosta, astice e scapi. Ideale anche con risotti e piatti a base di asparagi o erbe aromatiche.