



## Sauvignon

DOC Friuli



### UVE

Sauvignon



### TERRITORIO

Friuli occidentale.  
Pianura prevalentemente ciottolosa di origine alluvionale.



### COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene mediamente contenuta in 2,5 Kg per vite.



### VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura molto soffice delle uve si procede all'agitazione del mosto a contatto sulle fecce vegetali, ad una temperatura inferiore ai 5°C, per incrementare il profilo aromatico varietale (tecnica della stabulazione a freddo). La fermentazione avviene a temperatura controllata (circa 16°C) in inox. Segue la maturazione in contenitori di acciaio con frequenti bâtonnage per circa sei mesi. Affinamento in bottiglia.



### GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ\*

13,00 % vol. - 7,50 g/L  
\* valori indicativi



### SUGGERIMENTI

Giallo chiaro brillante. Ricorda profumi di pompelmo, frutto della passione e pesca bianca. Al palato rivela gradevoli sentori di salvia e di bosso. Si distingue per piacevolezza e complessità.



### SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino complesso. Compagno ideale per asparagi, uova, vellutate di verdure e insalate. A suo agio con agrumi e peperoni, finocchio, pesci d'acqua dolce, mozzarella con basilico.

Si consiglia di servire il vino a 10/12° C in un calice da vino bianco di media ampiezza



### DIMORA IN CANTINA

Fino a 3/4 anni e oltre, se conservato in condizioni ottimali.



### CAPACITÀ

0,75 - 0,375 litri