



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