

Sauvignon

FRIULI DOC

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Elegante e delicato nei profumi. Vino ben equilibrato, secco, dal finale piacevole. Seducente per la sua espressività.



Grado alcolico	12,50% - 13,00% (a seconda della annata)
Tipologia del terreno	Argilloso
Vitigni	Sauvignon clone R3.
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Età media delle viti	7 anni
Epoca della vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	L'uva viene pressata dolcemente e il mosto ottenuto viene raffreddato e decantato per ottenere una prima pulizia. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata.
Maturazione	6 mesi in serbatoi inox su fecce nobili.
Affinamento	2 mesi in bottiglia
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Si accompagna molto bene a piatti di pesce, minestre di verdure, risotti e pesce marinato.
Temperatura di servizio	10-12°C

