

Sauvignon - DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Uno dei nostri prodotti di punta. Vino avvolgente dal profumo particolarissimo e complesso. Gusto vivace e fresco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino bianco con delicati riflessi verdognoli. È deciso nell'aroma che ricorda la foglia di pomodoro, il peperone, la salvia, la menta, la pesca bianca, papaya ed altri frutti esotici, i fiori di sambuco ed al palato si manifesta un carattere minerale ed aromatico. Vino corposo dotato di buona acidità.

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI:

Sauvignon 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Vigneti dei Colli Orientali del Friuli; Est e Nord Est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot & Sylvoz corto.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Marnoso con equilibrata dotazione in argilla e ricco di scheletro (flish) con una resa di 0,8-1 kg per pianta.

EPOCA DI VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassetta ai primi di settembre.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice dell'uva. Una aliquota viene macerata a freddo (5°C) per 7 – 8 ore. Decantazione statica del mosto a freddo e successiva decantazione per l'avvio alla fermentazione a temperatura controllata di 13-14°C.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Sosta sui lieviti fino a primavera (momento dell'imbottigliamento) ed affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

ABBINAMENTI:

Si accompagna preferibilmente ad antipasti di pesce crudo e non, primi piatti, creme e minestre, asparagi e frittura di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % VOL

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 G / L

ESTRATTO SECCO: 20,5 G / L

ZUCCHERI RIDUTTORI: 3,5 G / L

SOLFITI: 95 MG / L