



Sauvignon

DESCRIZIONE

Il vitigno, di origine francese, risulta introdotto in Friuli durante la dominazione degli Asburgo e venne divulgato agli inizi del '900.

Vino fresco ed accattivante, dagli inconfondibili e molteplici profumi in cui si evidenziano note di frutta esotica, peperone giallo, foglie di pomodoro, menta, lantana e bosso. E' un vino della tradizione friulana.



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,00
Zuccheri:	secco
Annata:	2016

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Sauvignon
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Sauvignon
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre.
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi; pieno, luminoso e fresco

Profumo: classico, articolato, con note di melone bianco e richiami di pompelmo, arancia e mandarino; completato da intriganti sfumature di erbe verdi, peperone dolce, pera e biancospino

Gusto: di gran freschezza unita ad una dolce sensazione di frutta bianca matura; energia, continuità e pulizia completano e tonificano il ritorno delle erbe e del peperone dolce; sapide sensazioni di pietra focaia in finale e retrogusto

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Temperatura di servizio:

12 - 14°C