



Sauvignon

Vitigno: Sauvignon 100%

Denominazione: Friuli Colli Orientali

Designazione: DOC

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare a freddo per circa 12 ore; si fa seguire una pressatura soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

La maturazione e l'affinamento continuano in acciaio lasciando il vino sulle sue fecce nobili per circa 4 mesi a seconda dell'annata. Il vino imbottigliato viene affinato in locali condizionati per almeno un mese.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino acceso con riflessi verdognoli.

Profumo: l'aroma tipico ricorda il peperone, il melone e la pesca sciropata, con note di vegetali, come la foglia di pomodoro.

Gusto: al palato si confermano i sentori percepiti al naso, fresco, fruttato, con ottima persistenza.

Abbinamenti: ottimo come vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti, salumi e formaggi di media stagionatura e di elevata intensità aromatica.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C