



SAUVIGNON



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: 100% Sauvignon Blanc



Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro



Vendemmia: La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e subito dopo viene sottoposta ad una leggera criomacerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene collocato all'interno di recipienti in acciaio inox, a temperatura controllata, dove avverrà la fermentazione alcolica. Il vino viene lasciato a maturare negli stessi contenitori per circa 5 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.



Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati



Note olfattive e gustative: Con una notevole complessità aromatica dove spiccano profumi fini ed intensi che richiamano la frutta esotica, il melone ed il peperone giallo. A questi, si mescolano delicatamente delle note vegetali di salvia e foglia di pomodoro. Al palato si rivela asciutto, di grande struttura e con una buona acidità.



Abbinamenti gastronomici: Data la sua caratteristica di nota erbacea e di vegetale si consiglia l'abbinamento con piatti vegetariani, vellutate dai gusti decisi ed altre preparazioni con pesto, erbe aromatiche o spontanee, semplice ma di pregio con una frittata con gli "scoplit".



Temperatura di servizio: 8-10° C



Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

