

# SAUVIGNON



VITIGNO: *Sauvignon 100%*

DENOMINAZIONE: *DOC Colli Orientali del Friuli*

GESTIONE VIGNETO: *Inerbito*

METODO DI DIFESA: *Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale*

FORME DI ALLEVAMENTO: *guyot*

RESA UVA: *80 q/ettaro*

METODO DI RACCOLTA: *Vendemmia a mano con selezione dei grappoli*

SISTEMA DI TAPPATURA: *Tappo intero in sughero naturale per favorire l'affinamento anche durante il periodo di riposo in bottiglia*

TECNICA DI VINIFICAZIONE *Le uve raccolte al giusto grado di maturazione vengono diraspate e pressate sofficemente. Il mosto dopo un primo travaso viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene imbottigliato, a giugno, dopo un lungo affinamento sui lieviti*

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE *Colore cristallino, giallo paglierino, molto luminoso e con buona consistenza. Profumi intensi con buona complessità e finezza. Sentori di mela verde, erbe aromatiche fini, fiori bianchi come biancospino, sambuco e giglio bianco in bocciolo, foglia di pomodoro, con un finale minerale. Gusto secco, abbastanza morbido e caldo, con una sapidità e freschezza rilevante. Intenso e persistente con buona armonia.*

ABBINAMENTI: *Il vino si abbina molto bene con risotti agli asparagi verdi, vellutate di funghi e primi in genere.*