

Sauvignon

Doc Friuli Colli Orientali



Tipo di vino:	Bianco secco
Varietà delle uve:	Sauvignon in purezza
Sistema di allevamento:	Cappuccina e Guyot
Vendemmia:	Le uve sono state raccolte a mano a metà settembre.
Vinificazione:	Si effettua la macerazione fredda in pressa per dodici ore, viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 16°. Al termine della fermentazione, viene effettuata una lunga serie di batonnage. Dopo viene affinato per 6 mesi sui lieviti.
Acidità:	6 g/l
Alcool:	13,5 % in volume
Colore:	Vino dal colore dorato e chiaro.
Note olfattive e gustative:	Ha una gamma di profumi molto ampia che va dalla foglia di pomodoro, al peperone, al melone, fino alle erbe aromatiche.
Temperatura di servizio:	Servire preferibilmente a 8 - 10 °C.
Abbinamenti:	Vino di grande struttura, ottimo come aperitivo, si accompagna con primi piatti leggeri, piatti a base di pesce, minestre e formaggi erborinati.