

# Sauvignon

## Doc Colli Orientali del Friuli



<b>Tipo di vino:</b>	Bianco secco
<b>Varietà delle uve:</b>	Sauvignon in purezza
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cappuccina e Guyot
<b>Vendemmia:</b>	Le uve sono raccolte a mano a metà settembre.
<b>Vinificazione:</b>	Dopo la macerazione fredda in pressa alla temperatura controllata di 15° per dodici ore, il mosto viene 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.
<b>Acidità:</b>	5.6 g/l
<b>Alcool:</b>	12,5 % in volume
<b>Colore:</b>	Vino dal colore dorato e chiaro.
<b>Note olfattive e gustative:</b>	Ha una gamma di profumi molto ampia che va dalla foglia di pomodoro, al peperone, al melone, fino alle erbe aromatiche.
<b>Temperatura di servizio:</b>	Servire preferibilmente a 10 - 12 °C.
<b>Abbinamenti:</b>	Vino di grande struttura, ottimo come aperitivo, si accompagna con primi piatti leggeri, piatti a base di pesce, minestre e formaggi erborinati.