

TERRE MAGRE

SAUVIGNON D.O.C. FRIULI



UVE

Sauvignon Blanc

ZONA DI PRODUZIONE

D.O.C. Friuli

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sassi alluvionali, misti a ghiaia e sabbia

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Media

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

DISPONIBILITÀ

Tarda primavera

GRADO ALCOLICO

13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

3 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Quattro anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

L'uva viene sottoposta a soffice pigiatura, segue criomacerazione per circa 24 ore per aumentarne il profilo aromatico. La fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata di 16°- 18°C. Per una più importante composizione aromatica, il vino viene lasciato sul deposito fine per circa sei mesi a una temperatura di circa 12°C.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino luminoso con sfumature verdognole. Profilo olfattivo molto personalizzato con sentori vegetali evidenti di salvia, note di peperone e foglia di pomodoro con note di albicocca, frutta esotica e pompelmo. Sapore grasso e invitante, decisamente aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino versatile, ideale per portate a base di pesce, verdure, sformati e con formaggi saporiti.