



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Sauvignon D.O.C. Collio 2018

UVE: Sauvignon in purezza.

TERRENO: tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

RESA PER ETTARO: 65 q/ha d'uva.

VINIFICAZIONE: in vasche inox a temperatura costante a +12° C, stabilizzazione in celle frigo fino al momento dell'imbottigliamento.

ALCOL: 13,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 2,00 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l in acido tartarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino con tonalità verdi chiare.

PROFUMO: dichiarato e complesso, con un caratteristico sentore di peperone giallo e salvia, addolcito da una leggera vaniglia, sambuco e note di pesca.

SAPORE: secco, senza asperità, di buona struttura e persistenza aromatica con equilibrata sapidità.

ABBINAMENTO: sposa bene le minestre di verdure, "soufflé" e sformati, piatti a base di erbe o uova con asparagi.

SERVIZIO: alla temperatura da +12° a +13° C stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: ben conservato aumenta di personalità e può durare dai 3 ai 4 anni mantenendo l'armonia e la tipicità.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,750 Litri
0,375 Litri