



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Sauvignon D.O.C. Friuli Grave 2018

UVE: Sauvignon in purezza.

TERRENO: di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot monolaterale con 4.000 ceppi/ha a bassa carica di gemme per ottenere una produzione più concentrata e meno produttiva.

VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox per 18 giorni a temperatura controllata da +14° a +20° C.

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

ALCOL: 13% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,50 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l in acido tartarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

PROFUMO: di buona complessità e intensità, con tipico sentore di foglia di pomodoro, ortica, salvia nonché peperone giallo.

SAPORE: secco, di ottimo corpo e persistenza aromatica.

ABBINAMENTO: consigliamo di accompagnarlo con minestre a base di verdure soprattutto vellutate, soufflé e sfornati di pesce, pietanze a base di uova e asparagi. Ottimo anche con i salumi.

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

CONSUMO E DURATA: ideale consumato giovane, ben conservato aumenta di personalità e può durare 3-4 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri