



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Sauvignon D.O.C. Collio

TIPO DI VINO: Bianco secco, Collio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta delle uve avvenuta in epoca ottimale di maturazione.

VINIFICAZIONE: In vasche inox a temperatura controllata da 15° a 20°C per 15-20 giorni.

AFFINAMENTO: Stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a 12°C -15°C sulle proprie fecce fini, stabilizzazione in celle frigo prima dell'imbottigliamento.

SCHEDE ORGANOLETTICA

COLORE: Giallo paglierino con tonalità verdognole.

PROFUMO: Schietto 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, buona struttura e persistenza aromatica, equilibrata sapidità.

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

SERVIZIO: Alla temperatura di 10°-12°C, stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: Ideale consumato giovane, ben conservato al riparo dalla luce e sbalzi termici, aumenta di personalità e può durare 3-4 anni mantenendo armonia e tipicità.

FORMATO BOTTIGLIE: Borgognotta da 0.750 L