



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI



Sauvignon D.O.C. Friuli

TIPO DI VINO: Bianco, secco, Friuli Grave

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta delle uve in epoca ottimale di maturazione.

VINIFICAZIONE: In vasche di acciaio inox termocondizionate per 15-20 giorni a temperatura controllata da 14° a 20° C.

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 tenui riflessi verdognoli.

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

SAPORE: Secco di ottimo corpo e persistenza aromatica.

ABBINAMENTO: Minestre o vellutate di verdure, "soufflé" e pietanze a base di erbe, in particolare il porro o gli asparagi con le uova.

SERVIZIO: Alla temperatura di 11-12°C, stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: Ottimo consumato giovane, ben conservato a al riparo dalla luce e sbalzi termici, mantiene e aumenta di personalità oltre i 3-4 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Borgognotta da 0.750 L