



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.



# Sauvignon D.O.C. Collio

**TIPO DI VINO:** Bianco secco, Collio, da uve Sauvignon.

**VIGNETO:** Situato in collina a 150-180 metri s.l.m. esposizione Sud Ovest, in località Spessa di Capriva (GO) – Italia.

**TERRENO:** "Ponca", roccia marnosa di origine eocenica, tipica del Collio composta da elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot con 6.000 ceppi/ha.

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale delle uve avvenuta in epoca ottimale di maturazione, circa la prima decade di settembre.

**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.

## SCHEDA 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 sfornati, 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