



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Sauvignon D.O.C. Collio

UVE: Sauvignon.

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot ad alta intensità.

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

SCHEDE 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 sfornati, 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 da 6 a 8 anni mantenendo l'armonia e la tipicità.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,750 Litri
0,375 Litri