



LA DOC FRIULI



Contiene solfiti



SAUVIGNON DOC FRIULI Vitigno Sauvignon



Colore:

Brillante, giallo paglierino con nuance verdi.



Profumo:

Tenue di peperoni verdi e noce moscata.



Gusto:

Elegante, sottile, speziato, strutturato, deciso, setoso.
Leggero sentore di fico verde.

Descrizione: grappolo medio piccolo, tronco conico. Acini medi, rotondi di colore verde dorato, punteggiati.

Sistema di allevamento: Cappuccina doppia, potatura medio lunga ma non ricca di gemme.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: fine Agosto.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per lungo tempo per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: sosta in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti.

Abbinamento: antipasti di pesce crudo e crostacei, pesce azzurro, tartine di formaggio, risotti ai funghi e bolliti con salse e mostarde.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

