



# BORGHI CONVENTI



**Denominazione:**  
Isonzo del Friuli DOC

**Uva:**  
Sauvignon

**Collocazione geografica:**  
Farra d'Isonzo.

**Caratteristiche del vigneto:**  
Giacitura pianeggiante e terreno argilloso con buona presenza di scheletro

**Vinificazione ed affinamento:**  
*Vendemmia:* Manuale, in piccole cassette  
*Fermentazione :* una breve fermentazione a freddo precede la fermentazione alcolica in bianco, in tini di acciaio inox con controllo della temperatura  
*Affinamento:* Il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato.

**Caratteristiche organolettiche:**  
*Colore:* giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli  
*Aroma:* Molto intenso, ampio e caratteristico, con note fragranti che ricordano il fico e le foglie di ortica, la salvia e la foglia di pomodoro, la pesca e l'albicocca appassita.  
*Gusto:* Al gusto è corrispondente, fresco ed elegante, con buona struttura e persistenza aromatica

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.

**Abbinamenti gastronomici:**  
Frutti di mare, asparagi, pollo, frittate alle verdure

