



SAUVIGNON Isonzo del Friuli DOC

UVE

Sauvignon

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde. Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 10-30 anni

VINIFICAZIONE

Fermentazione: condotta da lieviti selezionati, 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. Al gusto è corrispondente, fresco ed elegante, con buona struttura e persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Frutti di mare, asparagi, pollame, frittate alle verdure, cucina orientale.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Ottimo da consumare giovane, ma può affinare alcuni anni in bottiglia.

