



Sauvignon D.O.C.

VITIGNO: Sauvignon in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 80 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 32 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Da una rigorosa selezione delle uve provenienti dalla nostra particella di miglior pregio viene condotta dopo una macerazione prefermentativa, una fermentazione alcolica a temperatura controllata successiva maturazione sulle proprie fecce fini.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: Elegante con note floreali delicate accompagnate da aromi di frutta esotica e note agrumate.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Fresco al palato, asciutto e vellutato con note esotiche e saline in perfetto equilibrio.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna bene piatti di verdure, in particolare con asparagi, pesce e zuppe. Eccellente l'abbinamento con Sushi e Sashimi.

