



## Sauvignon D.O.C.

**VITIGNO:** Sauvignon

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli

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

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.300 Piante/Ha

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda decade di Settembre

**VINIFICAZIONE:** Una macerazione prefermentativa a freddo 24-48 ore, segue una fermentazione alcolica a temperatura controllata e successiva maturazione sulle proprie fecce fini.

**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 3-4 anni dalla produzione

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 10-12°C

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

### COLORE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

### PROFUMO

Le note floreali delicate che aprono inizialmente al naso, si evolvono in aromi di frutta esotica e decise note di pesca bianca.

### GUSTO

Fresco al palato, asciutto e vellutato, ha un carattere deciso che si alterna tra note esotiche e saline in perfetto equilibrio.

### ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare piatti di crudi di mare - all'italiana, ma anche Sushi e Sashimi -, si sposa bene anche a piatti vegetali complessi, come le zuppe.