



SAUVIGNON FRIULI

Denominazione di origine protetta

VARIETÀ Sauvignon Blanc, mix di cloni francesi e il famoso R3 friulano.

ZONA Romans D'Isonzo, Località Zuccole

TERRENO Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro.

CLIMA Mediterraneo, ventilato con importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio Guyot

DENSITÀ 4700 ceppi/ha

VENDEMMIA Tre epoche di vendemmia: una precoce per ricercare le espressioni fresche ed erbacee. Una selezione per esaltare la componente tropicale del vitigno. Ed infine, una vendemmia più tardiva per avere la struttura cremosa e la sapidità del Sauvignon Blanc.

VINIFICAZIONE In bianco alla temperatura di 12-14°C, malolattica non svolta. Maturazione in acciaio sulle fecce fini per quattro mesi.

NOTE DEGUSTATIVE Vino di precisa espressione varietale. Sauvignon moderno, bilanciato con note di foglie di pomodoro, salvia e frutta tropicale. Al palato fresco, sapido, minerale e persistente.

ABBINAMENTI SUGGERITI Antipasti, primi piatti di pesce. Frutti di mare e crostacei. Perfetto con il sushi e Asian food.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C

ALCOHOL 12,5% VOL

