



SAUVIGNON

DOC FRIULI

Note tecniche

- **COLORE** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
- **OLFATTO** Intensamente aromatico con sentori vegetali ed agrumati avvolti da lievi note di sambuco.
- **GUSTO** Strutturato e nel contempo bilanciato da una ottimale acidità che dona freschezza e persistenza.

Abbinamenti

Le sue tipiche caratteristiche lo rendono abbinabile a diversi piatti di pesce, in particolare crostacei. Ottimo anche con le minestre di verdure, frittate alle erbe ed asparagi.

Uve

Questo Sauvignon deriva dall'unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno. Sono presenti i seguenti cloni: 297, 242, 240, f2, 376, 108, r3, 316. L'unione dei diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

Vinificazione

Pressatura soffice, vinificazione in bianco classica con pulizia dei mosti per decantazione, primo travaso e fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 2,59
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 1,1 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** INVERNO 1991
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C