



Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Terreno: Marnoso-arenaceo



Sistema di Allevamento: Guyot

Densità: 4500 piante/ha

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Macerazione a freddo dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. Lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.



Colore: Vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.

Note olfattive e gustative : Al naso sprigiona un bouquet intenso che spazia dalla frutta tropicale ai fiori di sambuco, alla salvia, foglia di pomodoro, tiglio e peperone verde.
Al palato è asciutto, di buona struttura e di buona acidità e nel contempo rivela il suo carattere aromatico.



Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 10-12 °C.

Abbinamenti : Si sposa con primi piatti semplici a base di erbe, è perfetto con frittate, crostacei e fritti di pesce.



VIE D'ALT

SAUVIGNON DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

Production Area:

Friuli Colli Orientali

Land:

Marly-arenaceous

Cultivation system:

Guyot

Density:

4500 plants per hectare

Harvest:

Manual

Vinification:

Short cold maceration from de-stemmed black grapes, soft pressing and fermentation in stainless steel barrels. Long series of stirring and then bottled.

Color:

Wine with an intense straw yellow color with greenish reflections.

Olfactory and gustatory notes:

The scent releases an intense bouquet that ranges from tropical fruit to elder flowers, sage, tomato leaf, lime and green pepper. Tasting it, it is dry, with good structure and good acidity and at the same time reveals its aromatic character.

Service temperature :

Serve preferably at 10-12 °C

Pairings:

It goes well with simple first courses based on herbs, it is perfect with omelettes, crustaceans and fried fish.



Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

Bodenart:

Mergelig -sandig

Anbausystem:

Guyot

Dichte:

4500 Pflanzen/ha

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Kaltmazeration aus entrappten Trauben, schonende Presse und Gärung in Edelstahlfässern. Bâttonage-Verfahren und anschließende Abfüllung.

Farbe:

Wein von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen.

Geruchs- und Geschmacksnoten:

In er Nase verströmt er ein intensives Bouquet, das von tropischen Früchten bis zu Holunderblüten, Blättern der Tomate, Linde und grünem Pfeffer reicht. Im Gaumen ist er trocken, gut strukturiert und von guter Säure. Gleichzeitig enthüllt er seinen aromatischen Charakter.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 10-12 °C servieren.

Serviervorschläge:

Er passt gut zu einfachen ersten Gängen auf Kräuterbasis, perfekt zu Omelettes, Krustentieren und gebratenem Fisch.

