

Sauvignon

Friuli Colli Orientali DOC

*
VINO BIANCO



Varietà delle uve

100% Sauvignon.

Terreno

Marnoso-arenaceo.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle 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.

Abbinamenti

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

Vendemmia

Manuale

Temperatura di servizio

10 – 12 °C