



# Sauvignon D.O.C.

**VITIGNO:** Sauvignon in purezza.

**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:** 13%

**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.

## SAPORE E 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.

