

Sauvignon

DOC Friuli

Armonico, caratteristico di frutta esotica, salvia e peperone con una nota vanigliata elegante, sapido persistente.



GRAPPOLO

Medio piccolo, compatto o molto spargolo nell'R3 (clone)



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C.



MATURAZIONE

Seconda settimana di settembre



TIPOLOGIA

Secco



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti di verdure, a preparazioni ricche in erbe aromatiche, a carne di maiale. Si sposa a meraviglia con la pasta al pesto genovese e con piatti piccanti.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,00/12,50 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Armonico, caratteristico di frutta esotica, salvia e peperone con una nota vanigliata elegante, sapido persistente



RICONOSCIMENTI

Alcuni dei riconoscimenti ricevuti:

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

2021 ARGENTO/SILVER
2020 ORO/GOLD

PROSIT - ONAV ASTI

2021 pt. 87
2020 pt. 85

WINESURF

2020 pt. 71

