



## Sauvignon

**Denominazione:** Sauvignon Doc Friuli

**Zona di produzione:** Friuli Grave

**Tipo di terreno:** Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

**Sistema di allevamento in vigna:** Guyot

**Densità di impianto:** 4300–4500 piante per ettaro

**Grado alcolico:** 13,00% vol.

**Acidità totale:** 6,40 g/l

**Ph:** 3,20

**Zuccheri:** 0 g/l

**Resa per ettaro:** 70 q/ha

**Varietà:** 100% Sauvignon

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre

**Vinificazione:** il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 70 quintali ettaro. Le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano, solo il mosto fiore viene lasciato decantare per 12–15 ore ad una temperatura controllata di 8–10° C e di seguito inoculato con lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox dove affina 6 mesi prima dell'imbottigliamento a temperatura controllata.

**Caratteristiche Organolettiche:** Di colore giallo paglierino tenue, al naso si esalta uno spettro olfattivo intenso tipico dei vitigni aromatici con profumi marcati di: salvia, ortica, sambuco e peperone verde. Al gusto è fresco, armonico, persistente giustamente citrino, di buona stoffa.