



SAUVIGNON

DOC Friuli



DENOMINAZIONE

DOC Friuli

UVE

100% Sauvignon

TIPO DI TERRENO

Argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud - Nord

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g/l

ZUCCHERI

0,2 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

VENDEMMIA

Settembre

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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Essendo un vino molto profumato è particolarmente indicato con antipasti di pesce crudo e crostacei. Ottimo con zuppe, pesce al forno e piatti a base di asparagi.