



## **SAUVIGNON DOC**

### **Friuli Colli Orientali**

**Zona di produzione:** Friuli Colli Orientali

**Uve:** 100 % Sauvignon

**Sistema di allevamento:** Capuccina e guyot

**Vendemmia:** manuale nella prima decade di settembre

**Vinificazione :** Si effettua la macerazione in pressa a freddo, poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti in acciaio inox ad una temperatura controllata di max 15-18°C. Dopo la fermentazione avviene una lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.

**Acidità:** 5,7 g/l

**Alcool:** 12.5 % in volume

**Colore:** vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.

**Note olfattive e gustative:** Al naso si presenta con un bouquet di percezioni olfattive che spaziano dalla frutta tropicale ai fiori di sambuco, fino ad arrivare alla salvia ed alla foglia di pomodoro. Al palato è asciutto, di buona struttura e di buona acidità e nel contempo rivela il suo carattere aromatico.

**Temperatura di servizio:** Servire preferibilmente a 10-12 °C.

**Abbinamenti:** Si sposa con tutti i primi piatti semplici a base di verdure, inoltre perfetto con frittate e tutti i piatti a base di pesce.