

SAUVIGNON

D.O.C. Friuli Colli Orientali

La timida aromaticità dell'uva si espande invadente durante la fermentazione. Ma è l'armonia del vino che lo rende davvero grande, quando colore, naso e gusto si fondono insieme per dare un vino unico nel suo genere. Introdotto agli inizi del 1900 dalla zona di Bordeaux. Nel comprensorio collinare friulano esprime spiccate e peculiari caratteristiche varietali che, con i nostri metodi di allevamento in vigna e di vinificazione, cerchiamo di rendere le più eleganti possibili.

Colore giallo paglierino con trasparenza verdolina. Profumo intenso estremamente ricco, tipico e riconoscibile ma molto fine; particolarmente avvertiti i sentori di peperone, agrumi e leggera salvia sclarea. Gusto secco, intenso e giustamente aromatico, pieno, di gran carattere e con netta corrispondenza naso-palato.



VITIGNO	Sauvignon Blanc 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 120 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 16°C
AFFINAMENTO	Sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi almeno 3 mesi in bottiglia prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1978 / 1979 / 1995
Primo anno di produzione	1985
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000/5.500 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 10-12°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Con frittate alle erbe, crostacei scottati, risotti o vellutate alle verdure, pesci grassi, formaggi cremosi freschi. Intrigante con soufflè alla Fontina e misticanza, vellutata di borraggine e scalogno glassato, trancio di salmone all'aneto, Brie di Meaux