

## SCHEDA TECNICA

### SAUVIGNON



<b>Uve</b>	100% Sauvignon
<b>Zona di produzione</b>	Friuli Venezia Giulia
<b>Denominazione</b>	Friuli Grave DOC
<b>Tipologia Terreno</b>	Sabbioso – scheletro prevalente
<b>Età media</b>	Vigneti di 10 anni
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Piante per ettaro</b>	4300
<b>Resa per ettaro</b>	110 q/ha
<b>Epoca di raccolta</b>	Settembre (prima decade)
<b>Fermentazione</b>	In bianco in serbatoi di acciaio a 12°C previa macerazione pre-fermentativa a freddo
<b>Affinamento</b>	In serbatoi di acciaio
<b>Gradazione Alcolica</b>	12,5 % vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	1,4 g/lt
<b>Imballo</b>	Scatola da 6 bottiglie
<b>Temperatura di servizio</b>	10 – 12 °C
<b>Tappo</b>	Sintetico
<b>Colore</b>	Giallo con riflessi verdognoli
<b>Aroma</b>	Ricordi di salvia, peperone verde e bosso
<b>Gusto</b>	Intenso e fragrante con avvolgenti sensazioni di frutta tropicale
<b>Abbinamento</b>	Valorizza i risotti di verdure come i carpacci di pesce ed i crostacei