

SCHEDA TECNICA

SAUVIGNON



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