

SAUVIGNON

Denominazione: IGP VENEZIA GIULIA

Vitigni: 100% Sauvignon

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3500 ceppi a ettaro

Tipologia di terreno: argilloso

Resa media per ettaro: 80 Q.li

Vendemmia: prima settimana settembre

Vinificazione: per "alzata di cappello", diraspatura, pigiatura leggera e breve macerazione sulle bucce (12 Oore), poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.

Affinamento: 8 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia.

Descrizione: color giallo con riflessi verdognoli; all'olfatto è delicato con sensazioni vegetali peperone, salvia e fruttati pompelmo, lime. Sapore sapido, di buona acidità, armonico nei suoi componenti.

Abbinamento: ottimo con crostacei primi di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Capacità di bottiglia: 750 ml