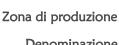


RAUSCEDO

SAUVIGNON

SCHEDA TECNICA SAUVIGNON CASA 40 VENDEMMIA 2021



Sauvignon

Friuli Venezia Giulia

Denominazione Friuli DOP

Uve

Tipologia Terreni Ghiaiosi a scheletro prevalente

Età media Vigneti di circa 10 anni

Sistema di allevamento Guyot, Doppio Capovolto e similari

Piante per ettaro Circa 3500-4000

Epoca di raccolta Settembre (prima decade)

Fermentazione In bianco in serbatoi di acciaio a 12-14 °C

previa macerazione pre-fermentativa a freddo

Affinamento Per oltre 17 mesi in serbatoi di acciaio a

temperatura controllata, mantenendo in

sospensione la feccia nobile

Gradazione Alcolica 13 % vol.

Residuo zuccherino 4 g/l circa

pH 3.30 circa

Imballo Scatola da 6 bottiglie

Temperatura di servizio 10 − 12 °C

Tappo Sughero naturale

Colore Sfumature leggermente più cariche del giallo

paglierino. Sempre presenti, ma con più discrezione, i tipici riflessi verdognoli di questa

varietà.

Aroma Complesso ed avvolgente, indiscutibilmente

Sauvignon. Delicate sfumature agrumate si uniscono al fruttato maturo di frutta tropicale. Le tipiche note vegetali del Sauvignon sono presenti, eleganti, più mature, non erbacee.

Gusto Conquista per l'ottimo l'equilibrio tra

complessità, volume e sapida freschezza.

Le note tipiche del Sauvignon percepite nei profumi si ripresentano potenti anche in bocca. Lunghissimo è il ricordo aromatico che regala al

palato.

Abbinamento Valorizza i carpacci di pesce ed i crostacei, così

come i risotti di verdure e piatti a base di

asparagi.

Contiene Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni

CANTINA RAUSCEDO - Via del Sile, 16 - 33095 Rauscedo (PN) - P. Iva 00072770936 - www.cantinarauscedo.com

Data emissione: 23/02/2023