

SCHEDA TECNICA

SAUVIGNON



Uve	Sauvignon
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
Tipologia Terreno	Sabbioso – scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Guyot, Doppio Capovolto e similari
Piante per ettaro	Circa 3500-4300
Epoca di raccolta	Settembre (prima decade)
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 12-14 °C previa macerazione pre-fermentativa a freddo
Affinamento	In serbatoi di acciaio
Gradazione Alcolica	13% vol.
Residuo zuccherino	3.5 g/l
pH	3.30
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 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