CANTINA RAUSCEDO

SCHEDA TECNICA
SAUVIGNON 75



Uve	Sauvignon
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
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	1 g/lt
pH	3.30 circa
Imballo	Scatola di legno da 1 bottiglia da 1.5lt
Temperatura di servizio	10 – 12 °C
Tappo	Sughero naturale
Colore	Giallo paglierino luminoso, impreziosito da riflessi dorati e lievi sfumature verdi che ne richiamano l'origine
Aroma	Gli agrumi maturi si intrecciano ai profumi della frutta tropicale, mentre le tipiche note vegetali del Sauvignon emergono con finezza, evolute e armoniose, senza mai prevalere. Un insieme complesso, avvolgente e inconfondibile.
Gusto	Ricco, ampio e perfettamente equilibrato, unisce volume e freschezza in una trama sapida che accompagna il sorso con naturale continuità. Le sensazioni percepite al naso ritornano con precisione, prolungandosi in una persistenza aromatica straordinariamente lunga
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: 02/08/2026