

SAUVIGNON FRIULI

Denominazione
di origine protetta



SIGNATURE

VARIETA' Sauvignon Blanc.

ZONA Romans D'Isonzo, Località Zuccole.

TERRENO Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro.

CLIMA Mediterraneo, ventilato con importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio Guyot.

DENSITA' 4700 ceppi/ha.

VENDEMMIA Tre epoche di vendemmia: una precoce per ricercare le espressioni fresche ed erbacee. Una selezione per esaltare la componente tropicale del vitigno. Ed infine, una vendemmia più tardiva per avere la struttura cremosa e la sapidità del Sauvignon Blanc.

VINIFICAZIONE In bianco alla temperatura di 12-14°C, malolattica non svolta. Maturazione in acciaio sulle fecce fini per quattro mesi.

NOTE DEGUSTATIVE Vino di precisa espressione varietale. Sauvignon moderno, bilanciato con note di foglie di pomodoro, salvia e frutta tropicale. Al palato fresco, sapido, minerale e persistente.

ABBINAMENTI SUGGERITI Antipasti, primi piatti di pesce. Frutti di mare e crostacei. Perfetto con il sushi e Asian food.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C - **ALCOHOL** 12,5% VOL.

VARIETY Sauvignon Blanc.

AREA Romans D'Isonzo, Zuccole area.

SOIL Alluvial soils made up of an underlying layer of gravel covered with reddish clay rich in iron oxide.

CLIMATE Mediterranean, breezy, with good day-night temperature swings.

TRAINING SYSTEM Double Guyot.

DENSITY 4700 vines/ha.

HARVEST Three harvesting periods: an early one for fresh and herbaceous expressions. A selection in order to enhance the variety's tropical component. Lastly, a later harvest for the creamy structure and tanginess of Sauvignon Blanc.

WINEMAKING Fermentation without skin contact at a temperature of 12-14°C, malolactic fermentation is not carried out. Ageing in steel on the fine lees for four months.

TASTING NOTES This wine clearly expresses the variety. It is a modern Sauvignon, balanced by notes of tomato leaves, sage and tropical fruit. The fresh, tangy and mineral taste lingers on the palate.

SUGGESTED PAIRING Starters, fish dishes, seafood and shellfish. Perfect with sushi and Asian food.

SERVING TEMPERATURE 12°C - **ALCOHOL** 12,5% VOL.