

di Lenardo
..... DAL 1878

SAUVIGNON
MONOVITIGNO

SAUVIGNON – IGT VENEZIA GIULIA

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, al naso si viene subito sopraffatti da un esplosione di profumi: frutta gialla, peperone, melone, pesca...Al palato queste fresche note fruttate vengono riconfermate ma scopriamo anche una buona mineralità. L'acidità, sempre presente, non risulta mai invasiva ma lega il tutto conferendogli la freschezza e la vivacità tipiche del vitigno Sauvignon. Il retrogusto stupisce per morbidezza e cremosità quasi inaspettate per un vino di questo genere.

ABBINAMENTI: **Pesce.** Oltre ad essere ottimo per aperitivo (magari durante una calda giornata estiva) il più classico degli abbinamenti per questo vino rimane sicuramente il pesce (Sea Bass, Haddock, Trota, Halibut, Molluschi, Granchio, Astice). **Carne.** sicuramente con della carne bianca (pollo e tacchino) **Formaggio.** se invece state cercando qualche abbinamento con del formaggio consigliamo di provarlo con del formaggio delicato, morbido e salato, provatelo con del formaggio di capra. **Vegetariano.** non dimenticate di provarlo assieme agli asparagi

PRODUZIONE ANNUA: circa 90.000 bott.

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 1991

PERCENTUALE UVE: 50% Sauvignon Blanc , 50% Sancerre

ALCOHOL: 12,5%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Vendemmia manuale.

Una pressa soffice sottovuoto viene inizialmente utilizzata per pressare dolcemente le uve facendo attenzione a non rompere i vinaccioli.

Dopo questa prima fase, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio, all'interno delle quali, ad una temperatura controllata di circa 15°, avviene la fermentazione.

Il vino verrà poi lasciato maturare a contatto con i lieviti, tenuti in vita con frequenti bâtonnage, per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato.

Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

