



## SAUVIGNON BRAIDA SANTA CECILIA

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore paglierino. Ha i profumi tipici varietali del vitigno: foglia di pomodoro, melone, salvia e frutta esotica. Al palato è vibrante, freschissimo e minerale.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da aperitivo e da antipasti al prosciutto. Ottimo con piatti di pesce nobile (aragosta, astice, scampi, salmone) e pesci salsati, creme e minestre delicate.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

### RICONOSCIMENTI

Bibenda, 4 Grappoli

Vini d'Italia del Gambero Rosso,  
2 Bicchieri

Concorso Mondiale del Sauvignon,  
Medaglia d'oro e Premio  
Rivelazione Vino Italiano

James Suckling, 90 pt.

Bibenda, 3 Grappoli

I Vini di Veronelli, 87 pt.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Sauvignon in purezza, clone R3.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.
AFFINAMENTO	In bottiglia.