



COLLIO DOC SAUVIGNON



Riconoscimento: Collio Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% Sauvignon

Tipologia: Bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del Collio (Friuli V.G.)

Terreno: collinare, costituito da strati di marne e pietra arenaria, chiamata localmente "ponca"

Altitudine: 220 mslm

Età del vigneto: 37 anni

Tipo di potatura: doppio capovolto

Vendemmia: manuale

Epoca di vendemmia: settembre

Tecnica di vinificazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata delicatamente, raffreddata a 8-10 gradi e posta a macerazione in contatto con le bucce per 36 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodiché inizia la fermentazione in botti grandi da 20 hl. di legno di rovere, dove resterà a contatto con i lieviti per ca. 2 anni. Segue l'affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Aspetto visivo: giallo paglierino

Note olfattive e gustative: bouquet aromatico che ricorda il fiore di sambuco e salvia, foglia di pomodoro, peperone verde, vaniglia, intenso, complesso e fine. Sapore elegante, minerale e persistente.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Abbinamenti gastronomici: vino adatto agli antipasti, piatti a base di pesce, gamberi alla griglia, carni bianche, minestre.

Temperatura di servizio: 13 C°

Note: l'eventuale deposito è dovuto al processo di

ALSER

Alser Vini

stabilizzazione naturale