

## 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:** 17 anni

**Tipo di potatura:** guyot

**Vendemmia:** manuale

**Epoca di vendemmia:** fine agosto

**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 24 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodiché inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile con temperatura controllata a 16 gradi. Segue la maturazione di circa 7 mesi in contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento in botti di acciaio sempre a temperatura controllata. Segue l'affinamento in bottiglia.

**Aspetto visivo:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Note olfattive e gustative:** bouquet aromatico che ricorda il fiore di sambuco e salvia, foglia di pomodoro, peperone verde, bosso, note agrumate, lime e pompelmo, intenso e fine. Gusto ampio e minerale, sapido, fresco, vivace, piacevolmente agrumato, fine, armonico, elegante e persistente.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto con antipasti di

creme, minestre e risotti con asparagi, ideale a piatti di pesce fresco, gamberi alla griglia, crespelle ai porcini ecc.

**Temperatura di servizio:** 12 C°

**Note:** l'eventuale deposito è dovuto al processo di stabilizzazione naturale