



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