

FRIULI DOC SAUVIGNON BLANC



TIPO DI VINO Bianco.

VITIGNO Sauvignon blanc 100%.

DENOMINAZIONE DOC Friuli

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%.

ZONA DI PRODUZIONE Carlino (UD) vigneto Bosco Bando.

ESTENSIONE VIGNETO 1,1 ettari.

SISTEMA D'IMPIANTO Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO 80 Quintali.

TERRENO Argilloso.

CLIMA Ventilato con forti escursioni termiche notturne e precipitazioni moderate.

VENDEMMIA Manuale al raggiungimento della giusta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Con macerazione pellicolare a freddo.

MATURAZIONE 6 mesi in acciaio.

INVECCHIAMENTO 3 mesi in bottiglia.

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdi.

SENSAZIONI OLFATTIVE Foglia di pomodoro, peperone, salvia, ananas, accenni di mela, mineralità.

PALATO Piacevole fresco minerale.

ABBINAMENTI Torte salate alle erbe, asparagi, carpaccio di spigola formaggi caprini, risotto agli asparagi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-11°C