

## I CLASSICI



### SAUVIGNON

DEI PESCHI

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

**Formato bottiglia (ml):** 750

**Zona Doc:** Friuli Colli Orientali

**Età dei vigneti:** 10 anni

**Esposizione dei vigneti:** collina  
Est,Sud/Est

**Terreno:** ponca (marna eocenica)

**Altitudine:** 150 - 250 mt s.l.m.

**Uve:** Sauvignon

**Forma di allevamento:** Guyot  
monolaterale

**Densità:** 5.000 piante/ha

**Vendemmia:** manuale in cassette  
max 12 kg fine agosto / prima  
settimana di settembre

**Vinificazione:** uve intere in pressa,  
pressatura soffice; fermentazione in  
vasche di acciaio termo condizionate

**Affinamento:** in vasche di acciaio e  
cemento per 9 mesi su fecce nobili/  
surlie

**Colore:** giallo paglierino con  
riflessi verdognoli

**Aroma:** caratteristico, fresco,  
aromatico, peperone e foglie  
di pomodoro che si fondono  
in una elegante sensazione  
dal finale minerale

**Gusto:** vino bianco secco con  
grande riscontro olfattivo che  
amplifica un'equilibrata mineralità,  
ottima la struttura e la persistenza

**Longevità:** 4/5 anni

**Abbinamenti:** piatti a base  
di asparagi, minestre alle erbe,  
frittate alle erbe, tempura  
di pesce e verdure, crostacei  
(catalana) e in guazzetto

**Temperatura di servizio:** 12° C