

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