

# Sauvignon

## Friuli Venezia Giulia

*Denominazione di Origine Controllata*



### **Denominazione**

DOC Friuli Venezia Giulia

### **Vitigno**

100% Sauvignon

### **Area di produzione**

Friuli-Venezia Giulia

### **Composizione del suolo**

Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso

### **Raccolta e vinificazione**

Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura, pigiatura soffice e macerazione a freddo; fermentazione a 16°C in serbatoi di acciaio inox; imbottigliamento dopo maturazione sulle fecce fini per 6 mesi.

### **Dati analitici**

Alcol: 13,00 % vol

### **Note degustative**

Colore giallo pallido brillante con sfumature verdi. Al naso, bouquet caratteristico di erbe, fiori di sambuco, uva spina, salvia, menta e note di foglie di pomodoro. Al palato, minerale, elegante con note di pepe giallo, pompelmo rosa, finale pieno e croccante.

### **Abbinamenti gastronomici**

Perfetto con antipasti, crostacei, piatti di pesce, pesce crudo come il sushi, pasta e risotto con asparagi, verdure grigliate, formaggio di capra.

### **Temperatura di servizio**

Servire a 10-12 °C