

# SAUVIGNON

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

13.5 / 14% Vol.



## VITIGNO

### Sauvignon Blanc

Allevato con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impianto per ettaro è 4.000/5.000 ceppi/ettaro.

## ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come "Ponca", sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

## VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano, segue una pigiatura soffice delle uve con vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Sosta per 6 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Elegante e signorile per la sua spiccata aromaticità esotica, passion fruit e litchi ammaliano alla prima olfazione, note di salvia ne arricchiscono il profumo. Fresco e sapido si fa apprezzare subito anche come aperitivo.

## TEMPERATURA

Servire a 8-10°C in calice ampio.

## INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Sauvignon [annata] - D.O.C. Friuli Colli Orientali - La Viarte

## ABBINAMENTI

