

SAUVIGNON LIENDE

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

14 / 14.5% Vol.



VITIGNO

Sauvignon Blanc

Vigneti di oltre 40 anni allevati con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impianto per ettaro è 3.000 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, segue un successivo affinamento in bottiglia per almeno 1 anno prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso, fine e complesso al naso, frutta esotica, ricordi di passion fruit, litchi e mango, in bocca è fresco e sapido per un finale lungo ed interminabile.

TEMPERATURA

Servire a 8-10°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

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

ABBINAMENTI

