



# Sauvignon

La timida aromaticità dell'uva si espande invadente durante la fermentazione. Ma è l'armonia del vino che lo rende davvero grande, quando colore, naso e gusto si fondono insieme per dare un vino unico nel suo genere. Introdotto agli inizi del 1900 dalla zona di Bordeaux. Nel comprensorio collinare friulano esprime spiccate e peculiari caratteristiche varietali.

**Colore:** giallo paglia con trasparenza verdolina.

**Profumo:** profumo intenso estremamente ricco, tipico e riconoscibile; particolarmente avvertiti i sentori di peperone, foglia di pomodoro, e leggera salvia sclarea.

**Gusto:** secco, anche intenso e giustamente aromatico, pieno; gran carattere e razza.

**Vitigno:** sauvignon 100%.

**Denominazione:** D.O.C. Friuli Colli Orientali.

**Giacitura:** vigneto situato a 120 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica.

**Anno d'impianto:** 1978 / 1979 / 1995.

**Primo anno di produzione:** 1985.

**Gestione vigneto:** inerbito.

**Metodi di difesa:** lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto modificato e guyot.

**Densità d'impianto:** 3.000 / 5.500 ceppi/ettaro.

**Modalità di raccolta:** a mano, in cassetta, con selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** in bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 18° C.

**Affinamento:** sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi 1 mese in bottiglia prima della messa in vendita.



Servire a 10-12° C  
in calice ampio.



Produzione annua:  
13.000 bott. da 0,75 l ca.  
200 / 250 bott. Magnum da 1,5 l ca.



Ottimo da aperitivo, per antipasti di pesce crudi, ostriche e tartufi di mare, piatti di pesce salsati o bolliti, piatti a base di funghi, minestre, creme e vellutate.