



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

SAUVIGNON DOC Friuli Isonzo



Classificazione: Sauvignon DOC Friuli Isonzo

Uva: 100% Sauvignon

Nome Vigneto: Saccoline - Bellina - Borgo Villanova

Terreno: Alluvionale, medio scheletro

Orientamento: Nord/Ovest - Sud/Est

Altitudine: 51 metri

Sistema di Allevamento: Guyot 2.40 X 1.00 m

Vendemmia: 23-30 agosto 2011

Produzione Bottiglie: 33.300

Vinificazione: Breve macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione e fermentazione a temperatura controllata.

Note degustative: Bianco di colore giallo dorato più o meno intenso. Aroma fruttato con qualche tono vegetale, tipico, che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta, il peperone. Vino di buona struttura, ma fresco e sapido.

Accostamenti Gastronomici: Vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti a base di pomodoro o di asparagi, frittate con le erbe, zuppe di pesce. Da servire a 10° C.

Dati analitici: Alcool 13,50% vol
Acidità Totale 4,40 g/l.

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com