



SAUVIGNON

DOC FRIULI ISONZO 2024

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1975

VARIETÀ
Sauvignon

TERRENO
I terreni sono ciottolosi di origine alluvionale, formati a partire dai depositi dell'era Quaternaria e modellati nel tempo dalle antiche alluvioni pleistoceniche e da quelle più recenti oloceniche del fiume Isonzo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot e cordone speronato

VENDEMMIA
Meccanica a fine agosto inizio settembre.

VINIFICAZIONE
Macerazione pellicolare a freddo di 12 ore. Inoculo di lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 16 °C in contenitori di acciaio.

AFFINAMENTO
Affinamento in acciaio sui lieviti per 5 mesi con bâtonnage periodici.

ALCOOL
14 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE
4,8 g/l

TAPPO
Tecnico in sughero microgranulato.

NOTE DEGUSTATIVE
Paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fine ed elegante, ricorda il sambuco e la magnolia con un ricordo di pesca nettarina in finale. Vino fresco e sapido.

ACCOMPAGNAMENTI GASTRONOMICI
Vino da aperitivo e antipasti di pesce. Antipasti di pesce "veneziani": polpo, gamberetti, seppie, frittata di schie, moeche fritte.

Da servire a 8°C - 10°C

CALICE CONSIGLIATO

