

SAUVIGNON

TERRE
VIGNETI IN FRIULI
DI PONCA

VITIGNO

100% Sauvignon

DENOMINAZIONE

Friuli Doc

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e dopo una breve macerazione a freddo, vengono diraspate e pressate sofficemente. Una volta effettuata la chiarifica, collochiamo il mosto in vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affiniamo il vino per circa 6 mesi sui lieviti nobili effettuando frequenti *battonage*. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa altri due mesi prima di essere degustato.

ASPETTI ORGANOLETTICI

Di colore giallo luminoso, colpisce per il suo bouquet fine e tipico, caratterizzato dai sentori di fiori bianchi, foglia di pomodoro e peperone. In bocca è secco e intenso, ma con una acidità spiccata che lo rende sapido e fresco, oltre che giustamente persistente.

ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi, funghi e primi in genere.

Temperatura di servizio 10-12°