



Nome del vino: **SAUVIGNON**

Uve : Sauvignon blanc

Zona di produzione: Friuli Grave

Anno di impianto: 2000

Bottiglie prodotte: 1500

Le uve raccolte sono state macerate per qualche ora a temperatura ambiente e poi subito pressate in maniera soffice.

Il mosto è stato poi decantato e posto a fermentare in contenitori d'acciaio a temperatura controllata ed è stato affinato per circa 6 mesi sulle fecce fini.

Il vino presenta un colore giallo paglierino , sentori di frutta (pompelmo rosa, pesca bianca, frutto della passione); in bocca il vino risulta sapido ma con un' acidità spiccata che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Se ne consiglia l' abbinamento con pesce, risotti, piatti a base di asparagi; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 12 °C.

