



Nome del vino: IGT VENEZIA GIULIA SAUVIGNON

Uve : Sauvignon blanc

Zona di produzione: Friuli Grave

Anno di impianto: 2005

Sistema di allevamento: Guyot

Le uve raccolte sono state diraspate e pigiate macerate per qualche ora a temperatura ambiente e poi subito pressate in maniera soffice. Il mosto è stato poi portato a temperatura di 5 °C e tenuto senza fermentazione per una settimana in acciaio a tale temperatura. Successivamente è stato 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 10-12 °C.

