

# SAUVIGNON D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



- Vitigno:** Sauvignon Blanc
- Lavorazione:** le uve vengono raccolte di solito a metà settembre, per cogliere il giusto equilibrio tra freschezza e struttura. Dopo una pigiatura estremamente soffice ed una chiarifica statica fermentiamo il mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino è stato affinato sui lieviti per 5 mesi; la malolattica non è stata svolta
- Durata:** 3 anni
- Colore:** giallo paglierino con riflessi verdi
- Profumo:** verde e persistente con note di frutto della passione e foglia di pomodoro, sottofondo di frutta esotica matura
- Sapore:** molto sapido e di acidità spiccata, caldo ed equilibrato, lungo con retrogusto fresco ed agrumato
- Abbinamenti:** vino dall'anima forte, richiede piatti adeguati. Ottimi gli abbinamenti con gli asparagi