

SAUVIGNON BLANC

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



| | |
|--------------|---|
| Vitigno: | Sauvignon Blanc |
| Lavorazione: | Vengono effettuate più raccolte in momenti diversi, per cogliere il giusto equilibrio tra freschezza, aromaticità 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 ed i risotti alle erbe |

Az. Agr. Alessio Dorigo

VIA CASE SPARSE CAMPO I - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: [INFO@DORIGOWINES.COM](mailto:info@dorigowines.com) - WEBSITE: WWW.DORIGOWINES.COM