

SAUVIGNON

Denominazione di Origine Controllata
FRIULI GRAVE



<i>Vitigno:</i>	100% Sauvignon. Vitigno di buona vigoria con produzione media e costante.
<i>Denominazione:</i>	Friuli, zona delle Grave nella provincia di Pordenone, il suo giusto habitat è il terreno alluvionale ed argilloso.
<i>Vinificazione:</i>	"In bianco" cioè in assenza di bucce con fermentazione lenta di circa 15/20 giorni a basse temperature. Al termine il vino viene conservato ad una temperatura controllata in vasche termocondizionate fino all'imbottigliamento.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli. Il suo intenso profumo acquista, con il passare del tempo, un caratteristico bouquet che ricorda il peperone, la salvia e delicati sentori di menta. Presenta un'ottima struttura armonica e giustamente equilibrata.
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	Particolarmente indicato con antipasti di prosciutto crudo, primi piatti e pesce in generale. Ottimo anche come vino fuori pasto.
<i>Temperatura di servizio:</i>	8-10 °C
<i>Alcool:</i>	12,5 % vol.
<i>Zuccheri:</i>	4 gr/l
<i>Acidità totale:</i>	5,5 gr/l
<i>Confezioni:</i>	Da 0,75 lt. cartoni da 6-12 bottiglie.