



# CASALI MANIAGO



## Sauvignon

### Friuli Colli Orientali

*denominazione di origine controllata*

**Uve da cui è prodotto:**

*Sauvignon. Vitigno di origine francese coltivato in Friuli sin dal 1800.*

**Posizione del vigneto:**

*Colline della Tenuta Sottomonte in Comune di Buttrio (UD), comprensorio D.O.C. Friuli Colli Orientali.*

*Terreno collinare e pedecollinare di origine eocenica (cioè originato circa 40 milioni di anni fa) costituito dalla caratteristica "ponca" cioè dall'alternanza di strati di marna e arenaria.*

*Versanti collinari esposti a Nord.*

**Sistema d'allevamento:**

*Cappuccina e Guyot a ridotto carico di gemme.*

**Vinificazione:**

*Mediante pressatura soffice delle uve e separazione immediata del mosto dalle bucce. Fermentazione a temperatura controllata (16°C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi varietali tipici del vitigno.*

**Caratteristiche:**

*Colore giallo paglierino brillante. Vitigno dal profumo aromatico che ricorda gli agrumi, il peperone e la foglia di pomodoro. Sapido e fine al palato con retrogusto gradevolmente minerale e persistente.*

**Gastronomia:**

*Vino da antipasti leggeri, primi piatti raffinati, ma anche paste e risotti saporiti (con asparagi etc). Ottimo con il pesce in genere. Consigliabile degustarlo fresco alla temperatura di circa 12° C.*

