



CASALI MANIAGO



Sauvignon

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto:

Sauvignon in purezza. 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. Colli Orientali del Friuli.

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.

