

Sauvignon Blanc

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

Uve

Sauvignon blanc.

Vigneto

Ubicazione pedecollinare nel Comune di Buttrio (UD). Terreno in prevalenza di struttura marnoso argillosa.

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.

Maturazione

In cemento sur lies con periodiche risospensioni e quindi, dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca bottiglieria sotterranea nell'Azienda di famiglia.

Esame visivo

Colore giallo paglierino brillante.

Esame olfattivo

Vitigno dal profumo aromatico che ricorda gli agrumi, il peperone e la foglia di pomodoro.

Esame gustativo

Sapido e fine al palato con retrogusto gradevolmente minerale e persistente.

Abbinamenti

Vino da antipasti leggeri, primi piatti raffinati, ma anche paste e risotti saporiti (con asparagi etc). Ottimo in generale con il pesce.

Longevità

Pronto da subito, raggiunge l'apice dell'espressione aromatica del vitigno già nel primo anno per poi evolvere con grande eleganza per un tempo che può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

Servizio

Degustare fresco (12 °C).

