



---

## SAUVIGNON

D.O.C.G. FRIULI

---

### Caratteristiche del vino

Colore paglierino. Ha i profumi tipici varietali del vitigno: foglia di pomodoro, melone, salvia e frutta esotica. Al palato è vibrante, freschissimo e minerale.

### Abbinamenti gastronomici

Vino da aperitivo e da antipasti al prosciutto. Ottimo con piatti di pesce nobile (aragosta, astice, scampi, salmone) e pesci salsati, creme e minestre delicate.

### Temperatura di servizio

8-10 °C

### Riconoscimenti

Concorso Mondiale del Sauvignon, Medaglia d'oro e Premio Rivelazione Vino Italiano  
Bibenda, Tre Grappoli  
I Vini di Veronelli, 87 pt.  
James Suckling, 90 pt.

### Scheda tecnica

Zuccheri riduttori: 2,9 g/l  
Alcool totale: 13,0% vol.  
Estratto secco netto: 21,90 g/l

### Terreno

Sassoso, tipico delle grave del Friuli

### Vitigno

Sauvignon in purezza, clone R3

### Allevamento

Guyot

### Vendemmia

Seconda quindicina di settembre

### Vinificazione

In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari

### Affinamento

In bottiglia