



**SÉRIS**  
SAUVIGNON I.G.T. VENEZIA GIULIA

**CARATTERISTICHE DEL VINO**

Dalle migliori uve di Sauvignon raccolte a mano in questa vendemmia nasce Séris, etereo bianco di grande intensità aromatica. Un caleidoscopio di profumi: fiori di ciliegio e agrumi, sentori tropicali e note balsamiche si libra su una struttura avvolgente di imponente eleganza in una lunga esperienza gustativa.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo con i tradizionali abbinamenti del Sauvignon: piatti a base di uova e asparagi, ma anche a importanti pesci al forno o affumicati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10-12 °C.

**RICONOSCIMENTI**

James Suckling, 91 pt.  
Vini d'Italia del Gambero Rosso,  
2 Bicchieri

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.