



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.

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.

RICONOSCIMENTI

The WineHunter Award,
Gold Medal
Bibenda, 4 Grappoli
Falstaff, 91 pt.
James Suckling, 91 pt.
Vini d'Italia del Gambero Rosso,
2 Bicchieri
I Vini di Veronelli, 87 pt.