

# SAUVIGNON BLANC



Vitigno Sauvignon 100%.

Denominazione Sauvignon Doc Friuli Colli Orientali.

Annata 2016.

Tipo di Terreno Collinare, argilloso.

Zona Produzione Comune di Manzano.

Sistema di allevamento Guyot, 5500 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia Prima decade di settembre.

Coltivazione vite Convenzionale.

Modalità di raccolta Manuale.

Vinificazione Macerazione a freddo per 12 ore pressatura soffice, decantazione enzimatica a freddo, pulizia del mosto e fermentazione con lieviti in crema selezionati, affinamento in acciaio con temperatura controllata per evitare fermentazioni secondarie. (malo lattica).

Affinamento Acciaio per 10/12 mesi.

Bottiglie prodotte 5000 circa.

Gradazione alcolica 13,5 % Vol.

Acidità totale 5,50 g/l.

Residuo zuccherino <4 g/l.

Capacità d'invecchiamento 24 mesi se conservato correttamente.

Note sensoriali Delicato ed aromatico con sentori di agrumi, erbe aromatiche quali salvia e menta, vegetali come foglia di pomodoro e peperone.

Colore Giallo paglierino con sfumature verdognole.

Abbinamenti Vino da aperitivo che si abbina anche con antipasti di pesce, sia cotti che crudi, primi piatti di pesce, pesci bolliti, minestre di verdure, creme e vellutate, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 12/14 °C.

salis terrae

