

**SCHEMA TECNICA
SAUVIGNON CASA 40 VENDEMMIA 2020**



Uve	Sauvignon
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
Tipologia Terreni	Ghiaioli a scheletro prevalente
Età media	Vigneti di circa 10 anni
Sistema di allevamento	Guyot, Doppio Capovolto e similari
Piante per ettaro	Circa 3500-4000
Epoca di raccolta	Settembre (prima decade)
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 12-14 °C previa macerazione pre-fermentativa a freddo
Affinamento	Per oltre 17 mesi in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, mantenendo in sospensione la feccia nobile
Gradazione Alcolica	13 % vol.
Residuo zuccherino	4 g/l circa
pH	3.30 circa
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	10 – 12 °C
Tappo	Sughero naturale
Colore	Sfumature leggermente più cariche del giallo paglierino. Sempre presenti, ma con più discrezione, i tipici riflessi verdognoli di questa varietà.
Aroma	Complesso ed avvolgente, indiscutibilmente Sauvignon. Delicate sfumature agrumate si uniscono al fruttato maturo di frutta tropicale. Le tipiche note vegetali del Sauvignon sono presenti, eleganti, più mature, non erbacee.
Gusto	Conquista per l'ottimo l'equilibrio tra complessità, volume e sapida freschezza. Le note tipiche del Sauvignon percepite nei profumi si ripresentano potenti anche in bocca. Lunghissimo è il ricordo aromatico che regala al palato.
Abbinamento	Valorizza i carpacci di pesce ed i crostacei, così come i risotti di verdure e piatti a base di asparagi.

Contiene Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni