



SAUVIGNON BLANC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA

🍷 Vino Blanco

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Los Alpes Cárnicos del Alto Grave friulano.

VIÑEDO:

Sauvignon Blanco 100%.

COMPOSICIÓN DEL SUELO:

Terrenos abiertos y aireados, muy ricos en piedras calcáreas del Grave (la característica piedra de color blanco), traídas por las sucesivas inundaciones del torrente Meduna.

VIÑEDO, SISTEMA DE CULTIVO Y PRINCIPALES INTERVENCIONES EN EL MISMO:

Gujot y Casarsa, con podas invernales rigurosas y detalladas interviniendo sobre la vegetación para controlar la producción y el aparato foliar, gestionando el suelo respetando el ambiente. Defensa contra los parásitos a través de los modernos dictámenes de la lucha integrada.

VENDIMIA:

Manual entre el 10 y el 20 de septiembre.

VINIFICACIÓN:

Maceración en frío de la uva en una atmosfera controlada, con un mínimo contacto con el oxígeno y estrujamiento fraccionado de las uvas enteras por medio de un prensado suave a golpes de aire. Fermentación a temperatura controlada y maduración en acero inoxidable..

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 10°

TEMPERATURA PARA SERVIR: 12°

DATOS ORGANOLÉPTICOS:

- 🍷 | **COLOR:** Brillante amarillo pajizo con evidentes reflejos verdosos.
- 🍷 | **AROMA:** Si buscan perfumes “felinos”... no los encontrarán!!!! Vuestro olfato será invadido de un fresco plátano y de una ligera hoja de tomate.
- 🍷 | **GUSTO:** El cuerpo es bastante cálido y combina la fruta tropical con el melocotón amarillo y al final con la salvia.

ACOMPAÑAMIENTO:

Cigalas crudas y Carpaccio de pimientos verdes con aceite del Lago de Garda.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Botella: Bordolese Elite 600g UVAG.

Peso: Cajas de 12 botellas. Peso bruto: 16,622kg. Peso neto: 9kg.

Composición E-pal 80 x 120: 60 cajas de 12 botellas (12 cajas por superficie).

