



SAUVIGNON BLANC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vini Bianchi

ZONA DI PRODUZIONE:

Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana.

VITIGNO:

Sauvignon Blanc 100%

COMPOSIZIONE SUOLO:

Terreni sciolti e aerati composti in gran parte da sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

VIGNETO, SISTEMA D'ALLEVAMENTO E PRINCIPALI INTERVENTI CULTURALI:

Gujot e Casarsa con potature invernali rigorose e interventi a verde per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare; gestione del suolo nel rispetto dell'ambiente. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata.

VENDEMMIA:

Manuale nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo delle uve in atmosfera controllata, con minimo contatto con l'ossigeno, e spremitura frazionata delle uve con pressa soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

CONSERVAZIONE: 10°

SERVIZIO: 12°

DATI ORGANOLETTICI:



COLORE: Brillante giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini.



PROFUMO: Se cercate profumi "felini"... non ci sono! Il vostro naso sarà pervaso da una fresca banana e una leggera foglia di pomodoro.



SAPORE: Il corpo è abbastanza caldo e conferma il frutto tropicale con in più la pesca gialla e in finale la salvia.

ABBINAMENTO:

Scampi crudi e carpaccio di peperoni verdi con olio del Garda.

NOTE AGGIUNTIVE:

Bottiglia: Bordolese Elite 600g UVAG.

Pesi: Casse da 12 bottiglie. Peso lordo 16,622. Peso netto 9 Kg.

Composizione E-pal 80 x 120: 60 casse da 12 bottiglie (12 casse per piano)

