Anna Spinato

Sauvignon

DOC Friuli Grave

Zona di produzione: Lungo il fiume Tagliamento, Friuli

Uve: 100% Sauvignon

Suolo: Terreni sciolti e aerati, composti in gran parte da sasso calcareo della zona Grave (caratteristico sasso di colore bianco), portato dalle esondazioni del fiume Tagliamento

Sistema d'allevamento: Guyot e Casarsa

Vendemmia: Manuale da metà settembre

Vinificazione: Macerazione a freddo dell'uva a temperatura controllata, con minimo contatto con l'ossigeno; spremitura frazionata delle uve con pressatura soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox

Dati analitici: Alcol 12,5% - Zuccheri residui 3 g/lt - Acidità totale 6,4 g/lt

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: Il naso sarà pervaso da una fresca nota di banana ed una leggera foglia di pomodoro

Sapore: Il corpo è caldo e conferma il frutto tropicale a cui si aggiunge la pesca gialla ed un finale di salvia

Abbinamenti: Piatti a base di pesce, come scampi crudi e carpaccio di peperoni verdi con un filo d'olio

Temperatura di servizio: 12°/14° C

Anna Spinato Azienda Vinicola | www.spinato.it | Via Roma 106, 31047 Ponte di Piave TV - Italy
T +39 0422 857927 | marketing.communication@spinato.it