

# Sauvignon 2021

Sauvignon D.O.C. Friuli Colli  
Orientali 2021 – 15,5 % vol.



Fresco ed accattivante, dagli  
inconfondibili e molteplici  
profumi.

**Il vitigno, di origine francese, risulta introdotto in Friuli durante la dominazione degli Asburgo e venne diffuso agli inizi del '900. Vino fresco ed accattivante, dagli inconfondibili e molteplici profumi in cui si evidenziano note di frutta esotica, peperone giallo, foglie di pomodoro, menta, lantana e bosso. È un vino della tradizione friulana. Allevate in prevalenza a Guyot, le viti del nostro Sauvignon affondano le radici nella Ponca (flysch di Cormòns in termini tecnici), terreno composto da marne e arenarie di origine**

eocenica stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche.

La vendemmia si è svolta durante la prima metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura viene raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, è stata quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

## Caratteristiche sensoriali

### Colore:

Giallo paglierino con lievi riflessi verdi, luminoso.

### Palato:

Esuberante, di grande struttura e dalla grande finezza gustativa. È sapido ricco e armonico con sentori agrumati e tropicali. Vino di grande persistenza, chiude con un'accattivante nota minerale.

### Naso:

Molto intenso e complesso, varietale e raffinato. Si apre con delicati richiami di bosso ed esplosione nel calice con floreali profumi di sambuco, fiori di acacia e di tiglio. Si esprime poi con sentori fruttati di pesca, cedro e uva spina, per chiudere con piacevoli accenni di pepe bianco, zenzero, salvia e menta piperita.

### Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

## Sauvignon 2021

The variety, of French origin, was introduced into Friuli during the rule of the Hapsburgs and was popularized in the early 1900s. A fresh and captivating wine, with unmistakable multifaceted aromas with marked notes of exotic fruit, yellow peppers, tomato leaves, mint, lantana and boxwood. A traditional Friulan wine.

Our Sauvignon vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a

unique tanginess and minerality. The harvest took place during the first half of September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked in small crates, to preserve the integrity of the fruit. After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

## Tasting notes

### Color:

Luminous straw yellow with light green hues.

### Palate:

On the palate it is exuberant, with great structure and finesse. It is savory and harmonious. Rich mouth with citrus and tropical hints. Wine of great persistence, it closes with a captivating mineral note.

### Nose:

Very intense and complex, varietal and smart. It opens on delicate hints of boxwood then blooms with floral notes of elder, acacia and lime blossom. This is followed by fruity hints of peaches, cedar and gooseberries, closing with hints of white pepper, ginger, sage and peppermint.

### Food pairings:

Excellent as an aperitif, it pairs well with asparagus, vegetable soups, vegetable soups and marinated fish.