



## SCHEMA DESCRITTIVA DEL SAUVIGNON

**Tipo di terreno:** originato dal rilievo eocenico che ha determinato la diffusione di una estesa zona di materiali colluviali al suo intorno e marne e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidale che danno origine a un substrato roccioso.

**Prodotto con uve:** Sauvignon

**Esposizione:** sud-ovest, nord-est.

**Denominazione:** IGT Venezia Giulia

**Tenore d'alcool:** 13 %

**Acidità:** 6,30 ÷ 7,30 ‰

**Epoca di vendemmia:** Settembre

**Prima annata prodotta:** 1974

**Durata del vino prevista:** 3 – 4 anni.

**Affinamento:** Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia.

Disponibile anche con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

**Esame degustativo:** Sauvignon da uve di sauvignon vinificate in bianco. Ha colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini.

Il profumo è intenso, persistente, fruttato, con piacevole sentore di fiori di sambuco. Ha sapore asciutto pieno, elegante ed equilibrato.

**Da accompagnare con:** si abbina con crostacei in genere, risotti di mare, pesci bianchi salati. Eccezionale con l'aragosta e con l'astice nelle preparazioni più semplici.

