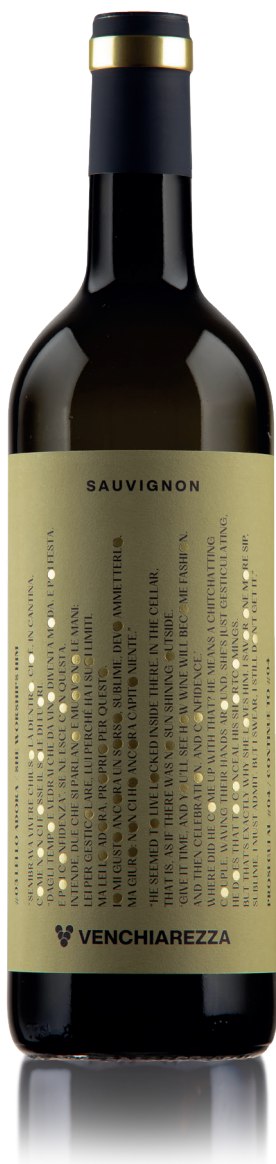


SAUVIGNON



Varietali:

100% Sauvignon blanc

Tipologia:

Aromatico complesso

Temperatura di servizio:

8-10 C°

Grado alcolico:

Vol 12,5%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Bianco sensoriale

Abbinamenti:

Asparagi

Ideale per:

Ecologisti estetici

L'aromatico espressivo e fine

Il Sauvignon è da sempre una delle varietà autoctone più apprezzate del Friuli. Se ne sono sviluppati anche delle particolari selezioni massali, perfette per la nostra regione. Il clima friulano è tutt'altro che continentale, essendo affacciato al mar Adriatico, e rispetto alle zone viticole italiane e non, ove classicamente questa varietà è coltivata, la sua qui espressione è alquanto diversa. Le acidità vengono smorzate dall'influsso mediterraneo, e lo

stile diventa più voluminoso, complesso, ricco di lunghe note retro-olfattive capaci di evolvere per anni in bottiglia.

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Olfatto inteso, ammaliante, con note che dal tipico sentore di bosso e foglia di pomodoro traslano arricchendosi verso frutta tropicale, salvia, pesca bianca. Il palato riporta con addirittura maggiore intensità le note olfattive, ben supportate da grassezza ed acidità.