



Caratteristiche organolettiche

Colore giallo intenso con riflessi dorati; la vendemmia di uve leggermente surmature gli conferisce un corpo importante ed aromi ricchi; al palato si propone con un profumo complesso che si espande dalle note di erbe balsamiche a quelle della mandorla.

Abbinamenti consigliati

È un ottimo aperitivo. Normalmente lo abbiniamo ad un' ampia gamma di primi. Piace anche nella cucina moderna.

Potenziale d'invecchiamento

Anche se lo Sauvignoasse si preferisce fresco, alcune annate possono svilupparsi bene in bottiglia fino a dieci anni.

- **Vitigni:**
sauvignon vert
- **Denominazione:**
Collio - Italia
- **Nome del vigneto:**
Zegla, Podgredič
- **Età delle viti:**
31 - 51 anni
- **Altimetria del vigneto:**
150 - 250 metri s.l.m.
- **Esposizione vigneto:**
sud - ovest
- **Tipologia di terreno:**
la marna, l'ardesia, l'arenaria e la argilla
- **Vendemmia:**
manuale – seconda metà di settembre
- **Vinificazione:**
macerazione fino 24 ore, fermentazione con lieviti naturali di uva propria, in vasca di acciaio inossidabile.
- **Maturazione:**
in acciaio per almeno 6 mesi su lieviti
- **Affinamento in bottiglia:**
almeno un mese
- **Gradazione alcolica:**
13 % vol
- **Acidità:**
5,2 g / l
- **Confezione:**
0,75 l
- **Temperatura di servizio:**
11 - 12 °C