



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

Comune di produzione: Farra d'Isonzo, Mossa, San Lorenzo Isontino, Dolegna del Collio

Esposizione: sud-ovest, nord-est.

Denominazione: IGT

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 salsati. Eccezionale con l'aragosta e con l'astice nelle preparazioni più semplici.

