

## VINI CLASSICI BIANCHI



## SAUVIGNON

**Denominazione** Sauvignon DOC Friuli Aquileia.

**Uve** Sauvignon.

**Vigneti** Situati nei possedimenti di Cortona di Fiumicello dove un tempo scorreva il torrente Torre, su terreni di natura ghiaiosa/sabbiosa.

**Vendemmia** Nella prima settimana di settembre.

**Vinificazione** Criomacerazione seguita da fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.

**Resa** 80 quintali/ettaro.

**Produzione** 7.000 bottiglie.

**Durata** Da consumarsi giovane, preferibilmente entro 2/3 anni dall'imbottigliamento.

**Note Organolettiche** Vino dal colore giallo paglierino brillante. Il naso piacevolmente aromatico ricorda la foglia di pomodoro, la salvia, il peperone giallo e la pesca matura. Al gusto si presenta strutturato, di buona sapidità e freschezza.

### Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,0 %
Zuccheri Residui	2,0 g/l
Acidità Totale	5,0 g/l
Estratto Secco Netto	21,0 g/l



0,75 l