

SAUVIGNON BLANC

Così tipico e così differente. Un aroma che cattura, per un'esperienza sensoriale assoluta: un vino potentemente unico.

Uve: Sauvignon Blanc.

Origine: Friuli DOC – Tenuta di Tauriano – Spilimbergo (PN).

Terreno: ghiaioso.

Altitudine: 120 metri sul livello del mare, a pochi chilometri dalle Dolomiti.

Esposizione: a sud.

Età media vigneti: 25 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Ceppi per ettaro: 5.000.

Resa per ettaro: 80 quintali.

Vendemmia: le migliori uve vengono selezionate e raccolte nel momento di perfetta maturazione, normalmente all'inizio di settembre.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata (16-17°C) in serbatoi di acciaio inox; maturazione in vasca per 4 mesi.

Colore: giallo paglierino con vivaci sfumature verdognole.

Profumo: intensamente aromatico, con sensazioni tropicali che richiamano il frutto della passione, la banana, il melone e note speziate.

Sapore: particolarmente strutturato, in equilibrio tra un'intensa acidità e una morbidezza vellutata con un lungo finale.

Gradazione alcolica: 12.5% vol.

Acidità totale: 6.00 g/l.

Ph: 3.30.

Residuo zuccherino: secco.

Temperatura ideale di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti: questo Sauvignon Blanc è un vino bianco estremamente elegante. In particolare, la sua raffinata intensità aromatica accompagna squisitamente antipasti di pesce e crostacei.

