



SAUVIGNON IGT VENEZIA GIULIA

Intensamente vibrante, aromatico, freschissimo e dotato di una straordinaria mineralità, rivela al palato la sua natura “selvatica”, così come anticipato dal suo nome, che deriva appunto dal francese “sauvage”, selvaggio.

Il Sauvignon IGT Venezia Giulia è un vino bianco dal profilo organolettico polimorfo, intrigante, nel quale profumi “verdi” ed erbacei, come quello delle foglie di pomodoro, della salvia, dell’ortica, si mischiano a quelli dolci del melone e di frutti esotici come ananas e frutto della passione.

Adatto a numerose occasioni di consumo, dagli aperitivi, alle cene più strutturate, affiancato a crostacei nobili come astice, aragosta e scampi, a minestre delicate o anche a salumi e formaggi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.000 – Altre informazioni: bit.ly/3S0apep

Vino

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia

DESIGNAZIONE: IGT

ZONA DI PRODUZIONE: San Martino al Tagliamento (PN)

ANNATA VENDEMMIA: 2019

UVAGGIO: Sauvignon 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

Vigneti

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 64 metri sul livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO: Ghiaia di origine alluvionale

RESA PER ETTARO: 110 q

DENSITA' IMPIANTO: 5344 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Seconda quindicina di settembre

In Cantina

VINIFICAZIONE: Tradizionale in bianco. Pigiatura e pressatura soffice

TIPOLOGIA SERBATOI DI FERMENTAZIONE: Acciaio inox

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 9 giorni

AFFINAMENTO: 12 mesi in vasca d'acciaio inox

Degustazione

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 5 anni

PERIODO MIGLIORE PER LA DEGUSTAZIONE: Pronto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

NOTE DEL SOMMELIER:

- COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
- AROMA: Profumo intenso di foglie di pomodoro, salvia, melone, frutti tropicali, note minerali di pietra focaia
- SAPORE: Aromatico e lungo, buona acidità, leggermente secco, vino di grande carattere,
- ABBINAMENTI: Come aperitivo ma anche per antipasti di prosciutto; crostacei quali aragosta, scampi e gamberi; salmone

