

Friuli Venezia Giulia | La Sclusa

Sauvignon

Friuli Colli Orientali Doc



Proprietà	Famiglia Zorzettig
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Sqnpì
Ettari	50
BTG prodotte	200.000



SAUVIGNON

Vino bianco

Codice 69408

Annata 2022

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Colli Orientali del Friuli

Vitigni Sauvignon

Sostenibilità SQNPI

Vitigni Sauvignon Blanc 100%

Vinificazione Le uve vengono diraspate e subito pressate con pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo, quindi inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Suolo Argilla e ponca

Abbinamento Vino da antipasti al prosciutto e salati, primi piatti delicati, asparagi a crostacei.

Vista Colore giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto Profumo aromatico intenso, delicato, che ricorda il peperone giallo, la foglia di pomodoro, la salvia, il melone, la banana per quelli fruttati.

Gusto Sapore asciutto, elegante vellutato.

Affinamento In vasche d'acciaio sulle fecce fini per 3 mesi

Sistema di allevamento Guyot

Sesto d'impianto 4700 ceppi/ha

Epoca di vendemmia Inizio settembre

Tipologia lieviti Selezionati

Acidità totale 5,40 g/l

Grado alcolico 13,50 % vol

Temperatura di servizio 8°-10°