Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Subida di Monte

Sauvignon

Collio Doc

Proprietà	Agrotech - famiglia Scarpa
Inizio attività	1970
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	9
BTG prodotte	48.000



SAUVIGNON

Vino bianco

Codice 69581

Annata 2023
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Collio
Vitigni Sauvignon

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Pinot Grigio 100%
Vinificazione Diraspapigiatura, decantazione statica del mosto per circa 20 ore a 10° e fermentazione con controllo della temperatura a 16-18° in serbatoi d'acciaio. Il vino dopo il travaso rimane sulle fecce fini per circa 6 mesi.
Suolo Flysch costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica.
Abbinamento Adatto ad antipasti al prosciutto e piatti di pesce.
Olfatto Ha una gamma di profumi molto intensi, varietali e riconoscibili tra i quali quelli di fico, di foglia di pomodoro, di peperone, uniti a note erbacee.
Gusto Di ottima struttura, sapido, dal sapore asciutto, generoso e di carattere. Deciso e persistente.
Sistema di allevamento Guyot unilaterale.
Sesto d'impianto 7.000 viti per ettaro.
Vendemmia Uve raccolte e selezionate a mano
Epoca di vendemmia Prima decade di settembre
Temperatura di servizio 6°C-8°C