

Friuli Venezia Giulia | Borgo Claudius

Sauvignon

Friuli Doc



Proprietà	Famiglia Bosco
Inizio attività	2004
Vitivinicoltura	Sqnpi
Ettari	12
BTG prodotte	20.000



SAUVIGNON

Vino bianco

Codice 69567

Annata 2024

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Vitigni Sauvignon

Sostenibilità SQNPI

Vitigni Sauvignon 100%

Vinificazione In riduzione d'ossigeno per preservare il profilo aromatico con pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati e maturazione in acciaio con batonnage sui lieviti per un periodo variabile dai 2 ai 3 mesi

Suolo Terreno di origine alluvionale a medio impasto

Vista Vino dal colore giallo paglierino con sfumature verdeoro.

Olfatto Il profumo è molto intenso, vegetale e fruttato con riconoscimenti evidenti di siepe di bosso, pompelmo, foglia di pomodoro e frutta a polpa bianca

Gusto Il gusto esprime grande freschezza, sapidità e buona struttura. Al palato fresco elegante e persistente.

Sistema di allevamento Doppio capovolto

Sesto d'impianto 3800 ceppi/ha

Resa per ettaro 90 q.li

Grado alcolico 13% vol

Temperatura di servizio 6°-8°