

Sauvignon


BLAZIC



COLLIO

DATI ANALITICI

% *Alcool (% vol):*
13,0

 *Zuccheri:*
secco

 *Annata:*
2022

ABBINAMENTO



Formaggi anche leggermente stagionati, carni bianche, dall'antipasto a secondi di pesce



SCHEDA TECNICA



Sauvignon
Collio D.O.C.



Cormons (Zegla, Capriva del Friuli, Subida)



Terreno Argilloso/Marnoso arenaceo



Sistema di allevamento:
Guyot



Metodi di difesa:
biologica



Epoca di vendemmia:
prima decade di settembre



Modalità di raccolta:
manuale



Vinificazione:
48 ore di macerazione sulle bucce a temperatura di 8 C°



Affinamento:
vasche in acciaio per 6 mesi dopodichè 2 mesi in bottiglia



Temperatura di servizio:
10-12°C

NOTE SENSORIALI



Colore: giallo paglierino



Profumo: al naso si presentano subito sentori di frutta gialla matura, frutta esotica e litchi



Gusto: in bocca risulta essere un vino ben strutturato, teso e minerale, vellutato e di grande freschezza

