



RUTTARS



SAUVIGNON

- VARIETÀ** Sauvignon da 2 cloni italiani e uno francese
- ZONA** Collio, località Ruttars in comune di Dolegna
- TERRENO** Strati di marna e di arenaria, "ponca" ricca di calcare e silice, a 100 m slm
- CLIMA** Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot bilaterale con una densità di 4800 ceppi per ha, ed una resa di 2 kg ca. per pianta
- VENDEMMIA** Rigorosamente a mano
- VINIFICAZIONE** In bianco, a temperatura di 18°C, malolattica non svolta
- MATURAZIONE** In contenitori di acciaio prima, in bottiglia poi
- CARATTERISTICHE** Colore dai riflessi verdognoli. Profumo intenso e aromatico, di pesca bianca, albicocca, peperone verde, salvia, mentuccia, sambuco e foglie di pomodoro. Gusto delicato e deciso, sapido e persistente mantiene quanto il naso promette.
- ABBINAMENTI SUGGERITI** Antipasti caldi e freddi di pesce, tartare e carpacci di pesce fresche, ottimo per sushi e sashimi, crostacei. In Friuli è ideale per gli asparagi in tutte le espressioni, zuppe e frittate alle erbe aromatiche. La sua semplicità ed il piacere che concede lo pone "oltre l'eleganza".
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12 °C
- NOTE** Cru di Ruttars. Da anni il nostro fiore all'occhiello pluripremiato. Interpretato mediando il carattere friulano, corposo, con l'eleganza francesizzante, tipico in chiave internazionale, unico per il Friuli.

BICCHIERE E FORMATI

