



PRIVÈ



SAUVIGNON

- UVA** Sauvignon da cloni italiani e francesi
- AREA DI PRODUZIONE** Vigneti in Località Cret, nel comune di Dolegna del Collio
- 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 per il primo anno, a lungo in bottiglia per un affinamento sapiente ed appropriato dai 3 ai 5 anni
- 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** 14 °C
- NOTE** 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. Presentato volutamente per esprimere, con un'evoluzione lenta e graduale nel tempo, un'opera più completa e perfetta.

**BICCHIERE
E
FORMATI**

