



I CLASSICI BIO

SAUVIGNON

DEI PESCHI

DOC

Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Sauvignon
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare a Est, Sud-Est
Terreno	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	150 - 250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg a fine di agosto, prima settimana di settembre
Vinificazione	pressatura soffice dei grappoli interi, fermentazione in vasche di acciaio inox termo-condizionate
Affinamento	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
Colore	giallo paglierino con riflessi verdognoli
Aroma	caratteristico, fresco, aromatico, peperone e foglia di pomodoro che si fondono in un'elegante sensazione dal finale minerale
Gusto	vino bianco secco con grande riscontro olfattivo che amplifica un'equilibrata mineralità, ottima la struttura e la persistenza
Longevità	4 /5 anni
Abbinamento	piatti a base di asparagi, minestre e frittate alle erbe, tempura di pesce e verdure, catalana di crostacei e crostacei in guazzetto
Temperatura di servizio	12 °C