



## Sauvignon



### CLASSIFICAZIONE

Friuli Aquileia DOC Superiore



### ZONA DI PRODUZIONE

Cervignano del Friuli,  
zona Aquileia Doc



### UVE

Sauvignon in purezza



### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sane e giustamente mature appena raccolte vengono pigiate e mantenute per 24 ore alla temperatura di 5° - 7° C. Questo per arricchire il mosto con le sostanze aromatiche provenienti dalle bucce. Segue la fermentazione a temperatura controllata e un lungo periodo di permanenza sui propri lieviti naturali.

### COLORE

Giallo paglierino pallido tendente al verdolino.

### PROFUMO

Fresco, intenso di peperone verde, sambuco, salvia.

### SAPORE

Fresco, con aromi di fruttato, morbido e persistente.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 9° - 10° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

L'eleganza della sua struttura ne consiglia l'abbinamento con antipasti di uova e verdure, primi piatti a base di crostacei, preparazioni con anguille, rane o lumache.