



## SAUVIGNON PODERE DI IPPLIS



<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI</b>
<b>UVE</b>	<b>100% SAUVIGNON BLANC</b>
<b>GR. ALCOLICA</b>	13 % vol
<b>ESPOSIZIONE – TERRENO</b>	<i>Uve provenienti da vigneti disposti a ritocchino con orientamento Nord-Sud; il terreno è denominato Flysch, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
<b>ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	<i>Vigneto di oltre 30 anni, con vari cloni di Sauvignon che concorrono in maniera variegata alla composizione di una partita di uva eccezionale; la forma di allevamento è il Sylvoz</i>
<b>RESA</b>	6.000 kg/ ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	<i>Manuale, effettuata in due passaggi</i>
<b>VINIFICAZIONE</b>	<i>Dopo la pigia-diraspatura la prima partita di uva viene sottoposta ad otto ore di macerazione alla temperatura di 15-16° mentre la seconda partita è lasciata macerare per 15 ore ad 8°; segue per entrambe una pressatura soffice. Dopo la decantazione statica si fa fermentare il mosto per due settimane con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono otto mesi di affinamento in vasche d'acciaio, durante i quali si effettuano periodiche operazioni di batonage delle fecce fini. Prima dell'imbottigliamento si uniscono le due partite e si filtrano; due mesi dopo il vino viene commercializzato</i>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<i>Di colore giallo dorato carico, presenta un naso intenso e speziato, con note di pomodoro, salvia e frutta tropicale; il sorso è pieno ed avvolgente, sapido e persistente; chiude con le note fruttate che ritornano più decise nel retro-olfatto</i>
<b>ABBINAMENTI</b>	<i>Si accompagna a crostacei, risotti alle erbe, pesci al forno e alla brace</i>