



# SAUVIGNON DOC COLLIO

## DESCRIZIONE

*Vino bianco fermo*

## ZONA DI ORIGINE

*Provincia di Gorizia*

## VARIETÀ

*Sauvignon 100%*

## VENDEMMIA

*Seconda settimana di Settembre*

## ANNO RACCOLTA UVE

*2021*

## GRADO ALCOLICO

*13% vol.*

## VINIFICAZIONE

*Dopo la pigia-diraspatura la prima partita di uva viene sottoposta ad 8 ore di macerazione alla temperatura di 15-16°C., mentre la seconda partita viene lasciata macerare 15 ore a 8°C.. Segue per entrambe una pressatura soffice. Dopo la decantazione statica a freddo, con l'ausilio di lieviti selezionati si fa fermentare il mosto per due settimane ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono sei mesi di affinamento in vasche di acciaio, durante le quali vengono effettuate periodiche operazioni di batonnages delle fecce fini. In primavera si uniscono le due partite, si filtrano e si procede all'imbottigliamento del vino. Dopo un mese è pronto per la commercializzazione.*

## CARATTERISTICHE

*Di colore giallo dorato carico, naso intenso, vegetale, di foglie di bosso, pomodoro e salvia; al palato risulta corrispondente, pieno, intenso, vegetale, fresco e agrumato. Chiude con un finale sapido e lungo.*

## ABBINAMENTI

*Si accompagna a crostacei, primi piatti a base di molluschi, pesci al sale; in primavera si sposa perfettamente all'asparago, sia bianco che verde. Temperatura di servizio: 10°-12° C.*