



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,00
Zuccheri:	secco
Annata:	2005

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

Sauvignon

DESCRIZIONE

Il vitigno è di origine francese, introdotto in Friuli durante la dominazione degli Asburgo e divulgato agli inizi del '900.

Vino fresco dagli inconfondibili e molteplici profumi fruttati in cui si evidenziano note di peperone, foglie di pomodoro, menta e bosso.

SCHEMA TECNICA

Vitigno:	Sauvignon
Denominazione:	Colli Orientali del Friuli
Designazione:	D.O.C.
Area di produzione:	Rosazzo
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Sauvignon
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre.
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto così ottenuto fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio inox dove matura per circa sei mesi.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti in recipienti di acciaio inox per sei mesi. Gli imbottigliamenti sono iniziati nel mese di marzo 2006. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdi.

Profumo: varietale, complesso, fine, con evidenti note agrumate di pompelmo rosa, ananas, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro e bosso integrate da sentori balsamici di macchia mediterranea.

Gusto: intenso, voluminoso, buona la struttura grassa, in equilibrio con una buona tensione acida; con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Temperatura di servizio:

12 - 14°C