



Sauvignon

DESCRIZIONE

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

Vino fresco ed accattivante, dagli inconfondibili e molteplici profumi in cui si evidenziano note di frutta esotica, peperone giallo, foglie di pomodoro, menta, lantana e bosso. E' un vino della tradizione friulana.



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,00
Zuccheri:	secco
Annata:	2017

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

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Sauvignon
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	D.O.C.
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 ad impatto ambientale controllato
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 quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi; pieno, luminoso e fresco

Profumo: intenso, tipico, elegante e articolato. La ricchezza di aromi evidenzia la frutta con il ribes nero, il frutto della passione, il melone bianco; i fiori con la lantana, i fiori di sambuco, la zagara; le spezie con il peperoncino e lo zenzero; e la freschezza con il lemon grass, l'origano, la maggiorana e le foglie di menta. Le note varietali di bosso e foglia di pomodoro si uniscono a lievi accenni agrumati di lime e pompelmo.

Gusto: ampio, fresco, ricco ed equilibrato. La complessità dei profumi trova eccellente corrispondenza al palato. Sentori di lime e salvia si fondono con un'esplosione di frutta tropicale e frutta matura. Grande freschezza, piacevole sapidità ed acidità equilibrata. Lungo e progressivo con richiami minerali nel finale, la persistenza è notevole.

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