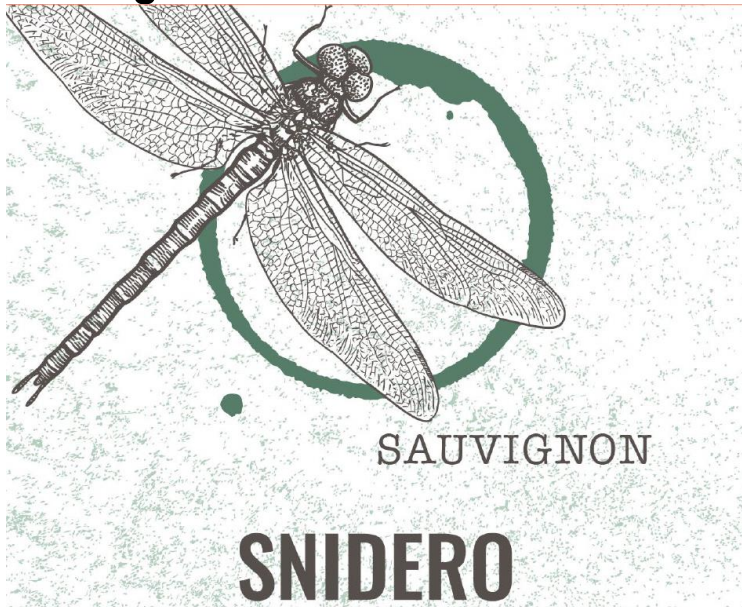


sauvignon blanc 2020 doc - bio



Vitigno	Sauvignon Blanc
Origine	"DOC" Friuli - Colli Orientali.
Geografia	Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.
Denominazione	Denominazione di Origine Controllata (DOC).
Allevamento vite	Guyot. 80 cm di distanza tra pianta e pianta.
Terreno	Marna di origine eocenica. Il diserbo avviene esclusivamente per via meccanica o manuale: nessun diserbante chimico viene utilizzato sul suolo.
Produzione	Approx. 600 bottiglie.
Gradazione alcolica	12.5%.
Epoca vendemmia	Prima settimana di Settembre.
Modalità vendemmia	A mano, con attenta eliminazione della frutta imperfetta.
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in vasche di Inox mantenute alla temperatura di 12 gradi per valorizzare gli aromi naturali del vino.
Affinamento	L'affinamento avviene in contenitori d'Inox per almeno 6 mesi e in bottiglia per almeno 3 mesi.
Commercializzazione	Disponibile a partire da Maggio 2021 in bottiglia tipo bordeaux da 0.75 l.
Note sensoriali	Colore giallo paglierino con netti riflessi verdognoli; all'olfatto richiama decisi sentori di salvia, frutta tropicale, pesca ed agrumi. Al gusto risulta complesso con netto richiamo alle sensazioni olfattive; nel contempo ampio e di ottima freschezza.
Temperatura consigliata	8° C.

<i>Varietal Origin</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>
<i>Location</i>	<i>"DOC" Friuli - Colli Orientali.</i>
<i>Designation</i>	<i>Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.</i>
<i>Vine training</i>	<i>Denominazione di Origine Controllata (DOC).</i>
<i>Soil</i>	<i>Guyot. 80 cm distance between plants.</i>
	<i>Marl of Eocene origin. The weeding is done solely by mechanical or manual methods: no chemical herbicide is used on the soil.</i>
<i>Production</i>	<i>Approx. 600 bottles.</i>
<i>Alcohol content</i>	<i>12.5%.</i>
<i>Harvest period</i>	<i>First week of September.</i>
<i>Harvest methodology</i>	<i>By hand, with careful elimination of imperfect berries.</i>
<i>Winemaking</i>	<i>Alcoholic fermentation takes place in stainless steel vessels kept at the temperature of 12 degrees to enhance the natural flavours of the wine.</i>
<i>Cooperage</i>	<i>Ageing takes place in stainless steel vessels for at least 6 months and at least 3 months in the bottle.</i>
<i>Availability</i>	<i>Available from May 2021, in 0.75 l Bordeaux bottle.</i>
<i>Tasting notes</i>	<i>Straw-yellow colour with perceptible green hues; in the nose it reminds clear scents of sage, tropical fruits, peaches and citreous fruits. It is very complex in the mouth with clear prompts of the olfactory sensations; at the same time broad and very fresh.</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>8° C.</i>



VINO BIOLOGICO