COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Sauvignon

Colore giallo paglierino brillante. Profumo varietale ed elegante con note agrumate di pompelmo, mandarino e sentori vegetali come l'ortica e la foglia di pomodoro. In bocca si ritrovano le sensazioni olfattive insieme a una buona acidità, corpo, sapidità ed equilibrio. Ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti, minestre di verdure, creme di asparagi e pesce marinato.

Vitigno Sauvignon
Deniminazione DOC Friuli Colli Orientali
Area di produzione Prepotto
Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica
Sistema di allevamento Doppio capovolto modificato
Vinificazione ed affinamento Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 3 giorni prima della fermentazione alcolica. La stessa avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti il vino viene imbottigliato.
Temperatura di servizio 10-12 °C

www.collidipoianis.it