



COLLI DI POIANIS

I CLASSICI

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

Denominazione 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