

VIGNA ANGELI



Sauvignon

Vitigno: 100% Sauvignon.

Zona: DOC - Colli Orientali del Friuli.

Natura del terreno: ponca (marna eocenica).

Età media delle viti: 15/20 anni.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Vendemmia: manuale, in cassetta, a metà Settembre.

Vinificazione: le uve vengono diraspate e fatte fermentare sulle bucce per 8/10 ore, a temperatura controllata. Successivamente, si esegue una pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio inox termo condizionate. Al termine il vino, opportunamente travasato, si lascia affinare, sempre nelle stesse vasche, per circa 6 mesi. Segue l'imbottigliamento, ed un successivo affinamento di 3 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,00 % vol. circa.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: sentore di peperone, foglia di pomodoro e frutta esotica.

Gusto: secco, molto aromatico e minerale.

Temperatura di servizio: 10° - 12°C.

Abbinamento: piatti a base di verdura e pesce.