

# M<sup>maurizio</sup>MariniG



## 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:** doppio Guyot capovolto e corto.

**Vendemmia:** manuale, in cassetta, a Settembre.

**Vinificazione:** le uve vengono diraspate e fatte fermentare sulle bucce per 10 giorni, 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:** 12,50 % vol. circa

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** sentori 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.