



SIRCH



SAUVIGNON Friuli Colli Orientali _DOC



Ampio ed equilibrato è un vino fresco e accattivante dagli inconfondibili e molteplici profumi di frutta e menta.

Il Sauvignon è un importante vitigno di origine francese, della Valle della Loira, il cui nome deriva dal termine "savage", selvaggio. Introdotto in Friuli Venezia Giulia durante la dominazione asburgica, negli anni '80 dell'800, è divenuto nel tempo un vino dell'autentica tradizione friulana. Già nel 1891 del Sauvignon blanc prodotto nei terreni arenaceo-marnosi (ponca) si disse "di robusta vegetazione e di una produzione mediocre, ma costante e regolare (...) Si palesavano all'abboccato una finezza di sapore e di profumo ed un insieme così armonico ed in pari tempo generoso e distinto, da doverli classificare per primi vini bianchi della nostra provincia".

Vitigno. Sauvignon

Denominazione. Friuli Colli Orientali DOC

Terreno. In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot

Epoca di vendemmia. A raggiungimento della maturazione fenolica

Vinificazione. L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto che si ottiene sottoposto a decantazione statica a bassa temperatura prima di essere fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16°/18°C

Affinamento. A fine fermentazione il vino rimane per alcuni mesi sui lieviti dentro i serbatoi e periodicamente vengono rimessi in sospensione. Al termine di tale periodo viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere messo in commercio

Esame Organolettico.

Colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Profumo intenso, elegante e tipico. Le note varietali di bosso e foglia di pomodoro si uniscono a lievi accenni agrumati di lime e pompelmo.

Gusto ampio, fresco ed equilibrato. Al palato grande corrispondenza con i profumi, sapido, fresco e dall'acidità equilibrata.

Abbinamenti. Ottimo come aperitivo, si accompagna alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Al top con carciofi in ogni preparazione

Temperatura di servizio. 12/14° C