



SIRCH



SAUVIGNON Friuli Colli Orientali. DOC

Importante vitigno di origine francese, Valle della Loira, ha origini relativamente recenti (anni '80 dell'800) ed è stato introdotto in Friuli Venezia Giulia durante la dominazione asburgica. Questo Sauvignon (dal francese "savage", selvaggio) è un vino fresco e accattivante dagli inconfondibili e molteplici profumi di frutta e menta. È un vino dell'autentica tradizione friulana.

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

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



SIRCH Società Agricola a Responsabilità Limitata
33043 Cividale del Friuli (Ud) - Via Fornalis, 277/1
Tel +39 0432 709835 Fax +39 0432 702564 - info@sirchwine.com
www.sirchwine.com