SCHIOPETTO

SAUVIGNON

VENEZIA GIULIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2020

Il Sauvignon, dal caratteristico colore giallo paglierino, è un vino ben bilanciato nel rapporto aromi struttura. La prima sensazione che si ritrova in questo vino è la grande armonia tra le sue componenti: dalle spiccate caratteristiche "verdi" e "ghiaiose" riconoscibili all'olfatto, che hanno reso famoso il vitigno, alla percezione in bocca di aromi sempre fruttati ma più morbidi ed eleganti.

Denominazione: *I.G.T. Venezia Giulia*
Uva: *100% Sauvignon*
Prima annata: *2020*

DATI ANALITICI

Alcool % vol: *12,50%*
Zuccheri: *2,30 g/l*
Acidità totale: *5,70 g/l*

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne collinari di origine eocenica*
Sistema di Allevamento: *Guyot bilaterale*
Epoca vendemmiale: *Prima decade di settembre*
Modalità di raccolta: *Manuale*
Resa per ettaro: *75 q/he*
Fermentazione: *10-12 giorni in vasche di acciaio*
Temperatura di fermentazione: *15 °C*
Maturazione: *In vasche di acciaio inox per 4 mesi*
Affinamento: *Minimo 2 mesi in bottiglia*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo p*aglierino luminoso con riflessi verdi*
Profumo: *Fresco e fragrante con nuances esotiche e fiori freschi a corredarne il bouquet*
Gusto: *In piena sintonia con il naso, il vino si presenta elegante e floreale con una acidità finale lunga e sottile*

Temperatura di servizio: *13° C*
Abbinamenti gastronomici: *Ottimo come aperitivo e in abbinamento a frutti di mare, al pesce ma anche a primi piatti in particolare a base di pomodoro e peperone.*

TERRE FRIULANE S.R.L.
Via Cividale 16, 33040 Togliano di Torreano (UD) Italia - Tel +39 0481.80332 - Fax +39 0481.808073
Cantina: Via Palazzo Arcivescovile 1, 34070 Capriva del Friuli (GO) Italia - E-mail: azienda@schiopetto.it
WWW.SCHIOPETTO.IT