



SCHIOPETTO

SAUVIGNON COLLIO DOC

2019

Vino ottenuto esclusivamente da uve di Sauvignon, vitigno di grandissima importanza, coltivato nelle terre del Sauternes e del Bordolese, zone da cui è stato importato nel Friuli trovandovi condizioni di terreno e clima ideali. Coltivato in collina, predilige terreni argillosi e freschi, produce grappoli piccoli con acini di media grandezza. La raccolta è manuale, la pressatura soffice, cui segue un breve periodo di decantazione in totale assenza di anidride solforosa. La fermentazione avviene in vasche inox con innesto di pied de cuve a temperatura controllata, mentre l'affinamento si compie sui lieviti per 8 mesi.



Denominazione: Collio DOC
Uva: 100% Sauvignon
Prima annata 1972

DATI ANALITICI

Alcool % vol: 13,50 %
Zuccheri: 0,8 g/l
Acidità totale: 5,52 g/l

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: Argille e marne collinari di origine eocenica
Sistema di Allevamento: Cordone speronato e Guyot
Epoca vendemmiale: Ultima decade di agosto e prima di settembre
Modalità di raccolta: Manuale
Resa per ettaro: 50 q/he
Fermentazione: 10-12 giorni in vasche di acciaio
Temperatura di fermentazione: 14 °C
Maturazione: In vasche di acciaio inox per 8 mesi
Affinamento: Minimo 5 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini.
Profumo: Profumo elegante con note floreali delicate accompagnate da aromi di frutta esotica e note agrumate. Caldo ed avvolgente ricco di complessità.
Gusto: Al palato è molto articolato, con note verdi a base di menta e ortica che si intrecciano con note esotiche e salmastre in perfetto equilibrio.
Temperatura di servizio: 13° C
Abbinamenti gastronomici: Ottimo anche come aperitivo, si accompagna bene a piatti di verdure, in particolare di asparagi, pesce e zuppe.

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@schioppetto.it

WWW.SCHIOPETTO.IT