

# SAUVIGNON BLANC

**D.O.C. Friuli Isonzo**

**temp. servizio:** 10/12°C

**tipi di chiusure:** tappo  
tradizionale

**capacità:** 750 ml

**uvaggio:**  
100% uve Sauvignon

**Note degustative:** Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fine, elegante, nobile. Ha un profumo che ricorda l'albicocca, la frutta esotica, il peperone giallo e la foglia del pomodoro. Il sapore è grasso, invitante.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 22°C. Criomacerazione a 5/6°C. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 14 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio, dove rimane per 3 mesi sui propri lieviti.

**Abbinamenti consigliati:** Vino da aperitivo e da abbinare con pietanze speziate che possano competere con la sua aromaticità. Quindi primi piatti speziati, creme e minestre con erbe aromatiche, formaggi erborinati o di media stagionatura, uova ed asparagi, pesce di lago o di laguna, anguilla allo spiedo. Speciale con le sarde in saor!

**Varietal:** 100% Sauvignon

**Bottle types:** 750 ml

**Serving temperature:** 10/12°C

**Closure:** Traditional cork

**Tasting notes:** Straw-yellow colour with greenish highlights.

Fine, elegant, noble. Fragrance reminiscent of apricot, tropical fruit, yellow pepper and tomato leaf. Rich and inviting flavour.

**Vinification:** Grapes harvested at a temperature of 22°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery. Cold maceration at 5/6°C. Soft pressing. Cooling of the must at 15°C. One night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 14 days. Racking and refinement in stainless steel vats, where he remained for three months on its lees.

**Food pairing suggestions:** Aperitif wine to pair with spicy food that can compete with its aromatic essence. Spicy first courses, soups and creams with herbs, blue-veined cheese and medium aged cheese, eggs and asparagus, lake or lagoon fish, eel on the spit. Excellent with marinated sardines (sarde in saor)!

**Satz:** 100% Sauvignon

**Verfügbare Formate:** 750 ml

**Verschluss:** Traditioneller Korken / Schraubverschluss

**Serviertemperatur:** 10/12°C

**Duft- Und Geschmacksnoten:**

Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Fein, elegant und edel. Das Aroma erinnert an Aprikose, exotische Früchte, gelbe Paprikaschote und Tomatenblätter. Der Geschmack ist ölig und einladend.

**Vinifizierung:** Sofortiges Entrappen und Keltern im Traubenkeller, Weinlese bei 22°C. Kalte Mazeration bei 5/6°C. Weiche Pressung. Abkühlung des Mostes bis auf 15°C und Dekantierung über Nacht. Abziehen des geklärten Mostes und Inokulierung mit selektierten Hefen. 14 Tage Gärung bei 18°C. Zum Ausbau in Edelstahltanks umgefüllt, wo bleibt drei Monate lang auf der Hefe.

**Empfohlene Speisen:** Ein Wein für den Aperitif. Mit würzigen Speisen servieren, die mit seinem Aroma mithalten können. Daher würzige erste Gänge, Pürees und Suppen mit aromatischen Kräutern, Schimmelkäse und mittelreife Käsesorten, Eier und Spargel, Fisch aus dem See oder der Lagune, Aal am Spieß. Ganz was Besonderes zu marinierten Sardinen (sarde in saor)!



i Feudi di Romans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07  
Campagna financed by EU Regulation n. 1234/07