

Sauvignon – Casali Roncali

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Friuli Colli Orientali

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:

Sauvignon

GRAPPOLO:

Medio piccolo compatto o molto spargolo nell'R3 (clone)

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Prima decade di giugno

MATURAZIONE:

Seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE/ FERMENTAZIONE:

In bianco con alcune ore di macerazione, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e sosta sui lieviti per cinque mesi

TIPOLOGIA:

Secco

CARATTERE:

Estremamente elegante nei sentori di salvia, foglia di pomodoro e citronella, deciso in bocca lievemente amarognolo

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo aperitivo, si sposa ad antipasti anche particolari (baccalà mantecato), piatti a base di pesce, uova ed erbe di campagna

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:

2 - 4 anni

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50 %vol

Contiene solfiti

