



**Nome del Vino:**  
**Sauvignon**

**Denominazione:**

Sauvignon.

**Vitigni:**

Sauvignon

**Zona di Produzione:**

Diverse tipologie di Vigneti all'interno dell'area di Lison Pramaggiore e Grave del Friuli.

**Tipologia dei terreni:**

I diversi vigneti hanno conformazioni geologiche differenti. In maggioranza si distinguono due tipi di terreni: argillosi e calcarei.

**Sistema di allevamento della vite:**

Cordone speronato, Sylvoz e Guyot.

**Tecnica di produzione:**

La vendemmia viene fatta a settembre inoltrato; le uve vengono pressate sofficemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati per ottenere una migliore estrazione di aromi. Il vino viene lasciato riposare in vasca per alcuni mesi prima di essere imbottigliato; all'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

**Descrizione Organolettica:**

E' un vino dal colore giallo paglierino, con riflessi che virano verso il verde. Ha un profumo delicatamente aromatico, che ricorda il peperone giallo, la foglia di pomodoro e la noce moscata. Vino di struttura, è asciutto, elegante, vellutato. Prodotto aristocratico, che è pensato per essere bevuto giovane, ma che non teme l'affinamento in bottiglia.

**Abbinamenti:**

Ottimo con il prosciutto crudo, i piatti di pesce in genere, in particolare gli antipasti, può bene abbinarsi a molti primi piatti, anche paste con ragù di carni bianche. Va servito alla temperatura di 8-10 gradi.

