

VISINTINI



SAUVIGNON

Denominazione e annata - Denomination and vintage: DOP Friuli Colli Orientali 2017

Tipologia di vino - Type of wine: 100% Sauvignon

Zona di produzione - Production area: Gramogliano

Terreno - Soil: Marna eocenica e argilla - *Eocene marl and clay*

Epoca di vendemmia - Harvest time: Settembre - *September*

Sistema di allevamento - Growing system: Gujot a doppioG - *Gujot and double Gujot*

Vinificazione / Vinification:

Vendemmia effettuata a mano, diraspatura e pressatura soffice con successiva decantazione. Quindi segue la fermentazione a temperatura controllata. Seguono 7 mesi di maturazione in acciaio con diversi Bâtonage. Terminato tale periodo si effettua una filtrazione a cui seguirà l'imbottigliamento. Poi seguirà un periodo di affinamento in bottiglia.

Manual harvest for grapes selection, destemmed and soft pressing with subsequent decantation. Then follows the fermentation at controlled temperature.

Followed by 7 months of maturation in steel tank with several Bâtonage. Terminated this period, the wine is filtrated, followed by bottling then will be a period of aging in bottle.

Vino / Wine:

Colore giallo paglierino abbastanza intenso. Il profumo è aromatico, ricorda la salvia, la pesca, il sambuco, il peperone e la foglia di pomodoro. Il sapore è asciutto, di corpo, con aroma analogo al profumo.

Intensive straw-yellow in color. The perfume is aromatic, reminiscent of sage, peach, elder and pepper, tomato leaves. The flavour is dry, full-bodied with the aroma similar to the perfume.

Temperatura di servizio / Serving temperature: 10-12° C.

Abbinamenti gastronomici / Food Matching:

Vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti speziati, creme e minestre, formaggi di media stagionatura e prosciutto crudo.

Aperitif wine it goes well with spicy first courses, creams and soups, mild cheeses and Prosciutto crudo.

Imbottigliato - Bottling: 02 May 2018

Produzione annua - Annual production:

circa 20.300 bottiglie da 75 cl.

Lotto - Lot: 18.125

Gradazione alcolica - Alcohol content: 13,5% vol.

Acidità totale - Total acidity: 5,18 gr/lit.

Zuccheri totali - total sugar: 1,6 gr/lit.

Anidride solforosa totale - Total sulfur dioxide : 75 mg/lit.

