

# Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO

## ISONZO DEL FRIULI DOC SAUVIGNON



SUOLO	Alluvionale con argille rosse e ghiaie
VITIGNO	Sauvignon
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Sud-Ovest
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	5800
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	1,6
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	70q
EPOCA DI VENDEMMIA	primi di Settembre
ALCOOL	13,14
ACIDITÀ TOT	5,50
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 24 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di °14-16°. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

### SI PRESENTA

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di profumo aromatico che ricorda i fiori di sambuco la salvia e il peperone verde.

### ABBINAMENTI

Vino da antipasti salsati, accompagna bene gli asparagi e le erbe aromatiche. Va servito ad una temperatura di circa 12-14.

