

ISONZO DEL FRIULI DOC SAUVIGNON 2013



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

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, colmature 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 salati, accompagna bene gli asparagi e le erbe aromatiche. Va servito ad una temperatura di circa 12-14.

