

Ettaro – Sauvignon Riserva



Vitigno:	Sauvignon Blanc
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	dai vigneti del Castello di Buttrio denominati "Ettaro"
Terreno:	alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca"
Giacitura dei terreni:	collinare
Microclima:	la posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni

Età del vigneto:	varia, dai 20 ai 30 anni
Forma di allevamento:	Guyot bilaterale 5000 viti/ettaro e capovolto tradizionale
Produzione a ceppo:	60 quintali/ettaro
Gestione del vigneto:	a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione della varietà nel territorio
Epoca di vendemmia:	determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, maturità aromatica e assaggio delle uve
Modalità di vendemmia:	manuale, in cassette
Vinificazione:	pressatura soffice di uva intera. Decantazione statica a 14°C per 12 ore. 50% del mosto fermenta in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20 C e il restante 50% in botti di legno (da 500 a 700 litri)
Affinamento:	11 mesi a contatto con lieviti fini
Commercializzazione:	due anni e mezzo dalla vendemmia
Caratteristiche organolettiche:	<u>Colore:</u> giallo paglierino brillante. <u>Profumo:</u> risaltano i sentori di pesca bianca e gelsomino. Una freschezza citrina ben si lega con accenni tostati. <u>Sapore:</u> gusto pieno ed elegante. Si confermano le caratteristiche percepite al naso, con un'intensa mineralità e freschezza. Ottima struttura, ben bilanciata.
Accostamento al cibo:	Si esalta sui crostacei, ottimo con l'aragosta alla catalana o con pesci saporiti come il salmone grigliato alle erbe fini. Ben si abbina ai risotti di mare o di verdure.
Temperatura di servizio:	10° – 12° C

