

Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali



Vitigno:	Sauvignon Blanc
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	dai vigneti del Castello di Buttrio denominati "sotto Castello"
Terreno:	alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca"
Giacitura dei terreni:	collinare, i terreni sono terrazzati per consentire una migliore coltivazione della vite
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 15 ai 25 anni
Forma di allevamento:	Guyot bilaterale 5000 viti/ettaro
Produzione a ceppo:	1,5 Kg uva/pianta
Gestione del vigneto:	gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del 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 con separazione delle diverse frazioni di pressa. Decantazione statica a 14°C per 24-36 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20°C
Affinamento:	6-8 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione
Commercializzazione:	8-10 mesi dalla vendemmia
Caratteristiche organolettiche:	<u>Colore:</u> giallo paglierino scarico <u>Profumo:</u> molto aromatico ma delicato; riconoscibili il peperone giallo e la salvia con sentori di frutta tropicale, pesca e melone <u>Sapore:</u> gusto pieno, elegante e vellutato. Di ottima struttura e armonica acidità
Accostamento al cibo:	si esalta sui crostacei in genere ed in particolare sugli scampi, siano essi crudi che a condire la pasta alla <i>buzara</i> . Perfetto con l'aragosta e l'astice in tutte le declinazioni, fino ai pesci al forno con profumi mediterranei. Ottimo sui risotti di erbe aromatiche di primavera
Temperatura di servizio:	8° - 10° C

