



COLLIO SAUVIGNON

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di San Floriano, Oslavia e Cormòn

VITIGNO

Sauvignon

TERRENO

Collinare. Costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa di alcune uve subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche d'acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con sfumature tendenti al verde. Profumo intenso e fresco con sentori di salvia, sambuco e peperone fresco. Presenta una buona nota acida che ne intensifica la freschezza e la sapidità. Gusto equilibrato e ben strutturato.

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 l - 0,75 l

