



SANDIS SAUVIGNON BLANC FRIULI DOC

DENOMINAZIONE
Friuli DOC

UBICAZIONE DEI VIGNETI
Comuni di San Floriano, Oslavia e Cormons

VITIGNO
Sauvignon

TERRENO
Collinare. Costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

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

GRADAZIONE ALCOLICA
13% ca.

