

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS



SAUVIGNON BLANC – Doc Friuli Grave

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nei Comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone

Tipo di terreno: Alluvionale

Vitigno: Sauvignon Blanc

Forma di allevamento: Cordone Speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Raccolta meccanizzata, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in botti di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa quattro mesi, mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino, presenta un profumo intenso che richiama la salvia, il peperone e la nocciola; il sapore è aromatico, di media persistenza.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: risotti a base di verdure o pesce, crostacei e frutti di mare.

Longevità: 3 - 4 anni

Temperatura di servizio: 11-12°C.

AZIENDE AGRICOLE

LIVON

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS

SAUVIGNON BLANC – Doc Friuli Grave

