



**Sauvignon
Trevenezie I.G.T.**

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: ricco di scheletro, sciolto, calcareo.

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18 °C per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per circa sei mesi in vasche di acciaio prima della vendita.

Grado: 12 – 12,5 % vol.

Zuccheri: 4 gr. Lt

Acidità: 6 gr. lt.

Descrizione: vino dal colore giallo paglierino, dal profumo fragrante ed intenso, con delicate sfumature di agrumi, salvia, peperone giallo e foglia di pomodoro. Al palato si presenta armonico, persistente, aromatico e di buon corpo.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si abbina bene con piatti a base di pesce, crostacei, risotti di verdure e carni bianche bollite. Per apprezzarlo al meglio, servirlo a 10-12 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.



Mundus Vini
Gold medal



Monde Selection Bruxelles
Silver medal



Decanter WW Award
Bronze medal