



Vecchie Scuole - Sauvignon

Trevenezie Sauvignon

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO: Sauvignon.

VIGNETO: 2 ha coltivati a Guyot in Comune di Trivignano Udinese (UD), Località Clauiano. Terreno alluvionale complesso, originato dal Fiume Tor, composto da ciottoli di piccola dimensione, limo e argilla. 4500 viti/ha.

ETA' VIGNETO: 10 anni.

RACCOLTA: manuale in cassette da 10 kg.

PERIODO: prima settimana di Settembre.

FERMENTAZIONE: in acciaio.

MATURAZIONE: sui propri lieviti fino alla primavera successiva la vendemmia.

ALLA VISTA: colore paglierino con riflessi verdi.

ALL'OLFATTO: la varietà emerge prepotente con sentori di fiori d'acacia e bosso. Note esotiche di litchi e frutto della passione. Intensa la salvia e la foglia di pomodoro.

AL PALATO: all'ingresso esprime tutta la complessità tipica del Sauvignon in particolare la sua componente vegetale. Lungo, persistente sapido in bocca.

ABBINAMENTI: si accompagna con piatti a base di verdure, pinzimonio e fiori di zucchine. Ottimo l'abbinamento con prosciutto e melone, eccellente con gli asparagi, con uova o risotto.