



Sauvignon

D.O.C. FRIULI



VIGNETO – Situato nei Comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone

TIPO DI TERRENO – Alluvionale

VITIGNO – Sauvignon

CEPPI PER ETTARO – 6000

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; al palato è fresco e floreale, grande persistenza.

ABBINAMENTI – Risotti a base di verdure o pesce, crostacei e frutti di mare.

LONGEVITÀ – 3-4 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 11-12°C.



AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS

Sauvignon

D.O.C. FRIULI



VINEYARD – Located in the municipalities of Chiopris-Viscone and San Giovanni al Natisone.

KIND OF GROUND – Alluvial.

GRAPE – Sauvignon

TYPE OF CULTIVATION – Cordon trained

VINIFICATION AND REFINING – Mechanical harvesting, with cold maceration in a horizontal press lasting eight hours followed by clarification of the must by decantation. Fermentation occurs in steel barrels at a controlled temperature of 15°C.

Once fermentation is completed, the resulting product is not transferred and thus remains to mature in the same containers for about four months, kept at a constant temperature. After this period, bottling is performed, followed by aging in the bottle before the wine begins to be distributed.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Straw yellow in color, it offers an intense aroma reminiscent of sage, bell pepper, and hazelnut; on the palate, it is fresh and floral, with remarkable persistence.

DRINK WITH – Risottos with vegetables or fish, crustaceans, and seafood.

LONGEVITY – 3-4 years.

SERVE AT – 11-12°C.