



0,75 l



Sauvignon



Denominazione

Friuli Aquileia DOC



Uve

Sauvignon



Vigneti

Situati nei possedimenti di Cortona dove un tempo scorreva il torrente Torre, su terreni di natura ghiaiosa/sabbiosa



Vendemmia

Nella prima settimana di settembre



Vinificazione

Criomacerazione seguita da fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox



Resa

80 quintali/ettaro



Produzione

7.000 bottiglie



Durata

Da consumarsi giovane, preferibilmente entro 2/3 anni dall'imbottigliamento



Note Organolettiche

Vino dal colore giallo paglierino brillante. Il naso piacevolmente aromatico ricorda la foglia di pomodoro, la salvia, il peperone giallo e la pesca matura. Al gusto si presenta strutturato, di buona sapidità e freschezza



Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,0 %
Zuccheri Residui	2,0 g/l
Acidità Totale	5,0 g/l
Estratto Secco Netto	21,0 g/l

SOCIETÀ AGRICOLA



VALPANERA