



GRICI SAUVIGNON

DESCRIZIONE Vitigno di origine francese divulgato in Friuli all'inizio del'900.

PROFUMO Fresco ed avvolgente, frutta esotica, kiwi, frutto della passione, pesca gialla, scorza di agrumi, erbe aromatiche.

SAPORE Sapore: morbido, fresco di notevole spessore con un retrogusto lunghissimo.

ABBINAMENTI Aragosta, asparagi verdi, risotti e tagliolini con erbe aromatiche.

Temperatura di servizio: 14°-15°C



VITIGNO Sauvignon

DENOMINAZIONE Collio

PODERE Zegla, vigna di 30 anni

ANNATA 2003

**SISTEMA
DI ALLEVAMENTO** Gujot

RACCOLTA Manuale con accurata selezione, nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE Delicata diraspatura dell'uva, macerazione delle bucce per 18 ore. Pressatura soffice, pulizia a freddo del mosto. Fermentazione in tonneaux per 12 mesi, elevazione sui lieviti ed ulteriore affinamento di oltre 2 anni in bottiglia.

DATI ANALITICI Alcool[% vol.] 14,5 - Acidità totale[g/l] 5,0

