



SAUVIGNON

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

PROFUMO Intenso e persistente in cui si evidenziano le note di peperone verde, sambuco, pesca.

SAPORE Pieno, intenso, grasso e freschezza balsamica.

ABBINAMENTI Da aperitivo si lega a piatti con asparagi, minestre di verdura, passate di legumi, pesce marinato ecc.

Temperatura di servizio: 12°C



VITIGNO Sauvignon

DENOMINAZIONE Collio

PODERE Zegla

ANNATA 2005

**SISTEMA
DI ALLEVAMENTO** Gujot

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

VINIFICAZIONE Delicata diraspatura dell'uva. Macerazione delle bucce, pressatura soffice. Pulizia a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata, elevazione sui lieviti per 12 mesi.

DATI ANALITICI Alcool[% vol.] 12,5 - Acidità totale[g/l] 5,5

