

# Blanc Fumât

## SAUVIGNON

### TECNICA DI VINIFICAZIONE,

Classica, con macerazione a freddo delle uve per una notte intera. La successiva fermentazione in acciaio a temperatura rigidamente controllata dura due settimane circa. Ne segue l'affinamento sulla feccia fine fino a maturazione completa.

### VINO

Colore giallo paglierino scarico dai riflessi verdognoli. Al naso si offre decisamente varietale e minerale, mai stucchevole; ricorda la foglia di peperone giallo, la salvia ed il melone.

In bocca appare fresco, pieno, decisamente aromatico e persistente.

### CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: vino da antipasti di pesce in genere, piatti di pesce salsati e soprattutto crostacei, sia lessati che grigliati. Risotti e minestre alle erbe.

Cucina friulana: risotto con gli scampi e zuppa di "sclupit" (silene) e orzo.

### DA UVE

Sauvignon

### ZONA DOC

Collio

### COMUNI DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio,  
Cormòns e Gorizia

### RESA UVA

80-90 quintali/ettaro

### FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone speronato

### DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ettaro

### EPOCA VENDEMMIA

Settembre

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol. circa



Temperatura di servizio: 12°C

