



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707
C.F., Reg. Imp. e P. IVA 02255250306 R.E.A. UD 246811

SAUVIGNON

bianco secco vendemmia 2017

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo-paglierino con riflessi verdognoli. Profumo aromatico intenso, delicato, che ricorda il peperone giallo, la foglia di pomodoro, la salvia, il melone, la banana per quelli fruttati. Sapore asciutto, elegante vellutato.

Vino da bersi preferibilmente giovane per gustarne tutta la fragranza del delicato aroma.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da antipasti al prosciutto e salati, primi piatti delicati, asparagi a crostacei. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

DATI ANALITICI (certificato CCIAA):

Alcol svolto effettivo: 13.5 % vol
Acidità totale: 5.1 g/l
Zuccheri riduttori 2.4 g/l

NOTIZIE VITIVINICOLE

VITIGNO: Sauvignon in purezza
SUPERFICIE: 2.4 ha in collina (terreno di argilla e ponca)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con densità di 4700 ceppi/ettaro.

DATA DELLA VENDEMMIA: 29/08/2017 (manuale)

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e subito pressate con pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo, quindi inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino riposa sulle fecce nobili, per tre mesi, al fine di acquistare una più intensa caratteristica varietale. All'inizio della primavera avviene il primo travaso e quindi subito dopo l'imbottigliamento.

