

## SAUVIGNON

DOC FRIULI

*Etichetta bianca - tappo in vetro*



### VITIGNO

Sauvignon

### AREA DI PRODUZIONE

Una denominazione che comprende tutta la regione: la considerevole varietà di elementi morfologici, da vita ad un paesaggio molto articolato in cui i rilievi collinari sfumano nella pianura. Qui la coltivazione della vite è stata protagonista indiscussa fin dall'antichità, per la grande capacità di adattamento a questi luoghi che rendono prodotti dalla forte tipicità.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino brillante, caratterizzato dal tipico profumo vegetale e da una spiccata nota agrumata che contraddistinguono il vitigno e che accompagnano il sorso. Questa persistenza agrumata dona un lungo finale e lascia vividi ricordi dei profumi percepiti al naso.

### ABBINAMENTI

Provalo in abbinamento con risotto alle verdure, carni bianche insaporite con erbe mediterranee e piatti leggeri in generale.

12% vol

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### DATI LOGISTICI

Cartoni x 6 bottiglie, 75cl  
EAN bottiglia 8055205250479  
EAN cartone 8055205250523  
Pallet 80x120 - 80 cartoni

