

Area di produzione - I vigneti si trovano sui Colli Orientali del Friuli, una zona particolarmente vocata alla viticoltura di collina.

Comune Spessa, Cividale del Friuli

Altitudine 100m slm

Terreno - Nella zona di Spessa il terreno è notoriamente chiamato *Ponca*, detto anche *Flysch*, un tipo di suolo costituito da un impasto di marna e arenaria stratificatesi nel corso dei millenni. La natura alcalina e ricca di carbonato di calcio del terreno, unitamente alle forti escursioni termiche, conferisce ai vini sapidità e mineralità.

Vitigno Sauvignon Blanc

Estensione vigneto 1ha

Ceppi/ettaro 5000

Età vigneto 20 anni

Sistema Allevamento doppio capovolto

Vendemmia - manuale - metà settembre, quando le uve non hanno ancora raggiunto la completa maturazione (*le uve del Sauvignon et. bianca e Sauvignon et. nera vengono vendemmiate lo stesso giorno*)

Resa ettaro 80q/ha

Processo produttivo - Le uve vengono raccolte, subito raffreddate e sottoposte a criomacerazione dalle 24 alle 48 ore per estrarre gli aromi primari. Si procede poi con la pressatura soffice delle uve e la fermentazione. Vinificazione in acciaio per circa 6 mesi, si procede poi con la stabilizzazione a freddo, la filtrazione e i processi di imbottigliamento e confezionamento.

Caratteristiche organolettiche - Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso spiccano note vegetali, mentre in bocca è fresco e caratterizzato da una piacevole persistenza citrina.

Caratteristiche chimiche

Alcol 13%

Zuccheri, g/l 2,00-3,00

Acidità, g/l 6,50-7,00

Abbinamenti

Ideale in abbinamento a piatti leggeri; provalo con un risotto alle verdure, carni bianche aromatizzate alle erbe mediterranee.

Bicchieri consigliati Calice a tulipano

Temperatura di servizio 6-8°C

Formati disponibili 75cl

Codice articolo BTGSVGB

Cartone 6 bottiglie

EAN bottiglia 8055205250479

EAN cartone 8055205250523

Pallet 80x120 80 cartoni



Premi
Rosso - The Wine Hunter - IT (2023)