

Area di produzione - Le uve provengono da due diverse aree di produzione: i Colli Orientali del Friuli, zona particolarmente vocata alla viticoltura di collina e la Bassa Pianura Friulana, zona riccamente coltivata a seguito di imponenti opere di bonifica risalenti ai primi anni del XX secolo.

Comune Manzano - Piancada, Palazzolo dello Stella

Altitudine 70m s.l.m. - Piancada: 0m s.l.m.

Terreno - Nella zona Manzano il terreno è costituito da un impasto di marna e argilla stratificatesi nel corso dei millenni. La natura ricca del suolo, unitamente alle forti escursioni termiche, contribuiscono alla produzione di vini bianchi particolarmente strutturati e intensi.

A Piancada il sottosuolo limo-sabbioso, limo-argilloso è adatto alla coltivazione della vite, che trova nella fertilità e salinità del terreno una caratteristica fondamentale per l'aromaticità dei vini.

Vitigno Sauvignon Blanc

Estensione vigneto 6ha

Cepi/ettaro 5000-6000

Età vigneto 25 anni

Sistema Allevamento

Manzano: guyot

Piancada: cordone libero

Vendemmia - manuale - metà settembre a completa maturazione delle uve (*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 tipici del vitigno. Si procede poi con la pressatura soffice delle uve e la fermentazione. Vinificazione in acciaio per circa 8 mesi, si procede poi con la stabilizzazione a freddo, la filtrazione e i processi di imbottigliamento e confezionamento.

Caratteristiche organolettiche - Giallo paglierino brillante con sfumature dorate. Bouquet intenso dove emergono note di bosso e di agrumi. Al palato è morbido e ben bilanciato con una buona sapidità sul finale.

Caratteristiche chimiche

Alcol 13%

Zuccheri, g/l 4,00-5,00

Acidità, g/l 6,50-7,00

Abbinamenti

Vino ideale da abbinare a primi piatti saporiti come linguine al pesto; carni bianche e verdure grigliate. Per un abbinamento vegano, accompagnalo a falafel e humus.

Bicchieri consigliato Calice a tulipano

Temperatura di servizio 6-8°C

Formati disponibili 75cl

Codice articolo BTGSVGN

Cartone 6 bottiglie

EAN bottiglia 8055205250363

EAN cartone 8055205250530

Pallet 80x120 80 cartoni

