

Martagona

# SAUVIGNON

TIPO VITIGNO | *Internazionale*

TITOLO | *Sauvignon*

SOTTOTITOLO | *D.O.C. Friuli Colli Orientali*

**DESCRIZIONE** | *Il Sauvignon è un vitigno a bacca bianca proveniente dalla zona di Bordeaux, molto diffuso nel mondo vitivinicolo. In Friuli ha trovato condizioni pedoclimatiche estremamente favorevoli nella fascia collinare. È qui infatti che il Sauvignon dà eccellenti risultati in termini di complessità, equilibrio gusto-olfattivo e longevità e si caratterizza per un eccellente patrimonio aromatico.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE

VITIGNO | *Sauvignon in purezza*

TIPOLOGIA DI VINO | *Bianco secco*

**NATURA DEL TERRENO** | *Prevalentemente rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi.*

ALTITUDINE | *da 130 a 180 m s.l.m.*

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO | *60 q.li*

FORMA DI ALLEVAMENTO | *Cappuccina*

VENDEMMIA | *Precoce; manuale.*

**VINIFICAZIONE** | *L'uva raccolta viene delicatamente diraspata; successivamente si ha una breve macerazione in pressa pneumatica per 4/6 ore a temperatura controllata di 10°C. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (16°-18°C) in recipienti di acciaio inox. Il vino viene poi affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione delle "fecce nobili" con delle frequenti movimentazioni.*

## SCHEDA ORGANOLETTICA

GRADAZIONE ALCOLICA | *13,0% vol.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO | *8 - 10 gradi*

PERIODO DI CONSERVAZIONE | *2 - 3 anni*

**NOTE SENSORIALI** | *Vino dal colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli. Il profumo intenso, ricco, non stucchevole, ricorda il peperone giallo, la banana, il melone, la salvia. Al gusto si presenta asciutto e nervoso, ma nello stesso tempo morbido, caldo, vellutato, elegante, piacevolmente aromatico e di buona struttura.*

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** | *Ottimo come aperitivo, si accompagna a pietanze speziate che possano competere con la sua aromaticità. Perfetto anche con formaggi erborinati o di media stagionatura e pesce di lago o di laguna. Eccellente sia con i crostacei, sia con gli scampi.*



MONVIERT

www.monviert.com