



San Simone[®]

LINEA PRESTIGE

SAUVIGNON Friuli Grave Doc



CURIOSITÀ: vitigno internazionale, di origine francese. Vino fresco dagli inconfondibili e molteplici profumi fruttati in cui si evidenziano note di peperone, foglie di pomodoro e frutta esotica.

Zona di Produzione: pianura di origine alluvionale in Friuli-Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comune di Porcia, località Rondover.

Varietà: 100% Sauvignon.

Vigneti: forma di allevamento a cordone speronato, 4.000 piante per ettaro, resa 100 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: I settimana di settembre.

Vinificazione: diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione in bianco in fermentini d'acciaio inox termo-controllati (18-20°C), affinamento in vasche d'acciaio a contatto con le fecce fini e imbottigliamento a cinque mesi dalla vendemmia.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare per 1-2 anni.

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo: ampio, varietale, aromatico, con note agrumate di pompelmo, peperone giallo, foglia di pomodoro, salvia e sentori balsamici.

Gusto: ricco, fragrante e aromatico, con una buona tensione acida e retrogusto persistente equilibrio acido ed un finale piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti: si accompagna egregiamente agli asparagi e al pesce marinato, ma necessita di piatti importanti per dare il meglio di sé: aragosta, astice e salmone. Insostituibile sui risotti alle erbe.

Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C.