



*San Simone*<sup>®</sup>

## LINEA PRESTIGE

### SAUVIGNON Friuli Grave Doc



**CURIOSITÀ:** vitigno internazionale, di origine francese ma possiamo affermare che il Sauvignon è sicuramente un vino tipico della tradizione friulana. Vino fresco, agile, dotato di buona mineralità, dagli inconfondibili e molteplici profumi fruttati in cui si evidenziano note di agrumi e di peperone, foglie di pomodoro, salvia e frutta esotica.

**Zona di Produzione:** Friuli Venezia Giulia, nella zona più occidentale della Doc Grave, comune di Porcia, in un terreno di origine alluvionale, ricco di calcare, di natura prevalentemente sabbiosa con sedimenti limoso argillosi.

**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 termocontrollati (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 2-3 anni.

**Colore:** giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

**Profumo:** ampio, varietale, aromatico, minerale con note agrumate di pompelmo, banana, mela verde, 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, carciofi 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.