



PETRUCCO



SAUVIGNON
2019

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 0432674387 Fax +39 0432673956
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

DOC | Friuli Colli Orientali

VITIGNO:

Sauvignon

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot con 10 gemme

RESA ETTARO: 55 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata tra 17° e 20° C, affinamento sui suoi lieviti per 6 mesi

GRADO ALCOOLICO: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,28 gr./lt.

pH: 3,48

MALOLATTICA: non fatta

TOTALE PRODUZIONE:

8.000 bottiglie da lt. 0,75

TIPO DI VINO: bianco secco

COLORE:

giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO:

il profumo delicatamente aromatico, intenso e persistente, ricorda la foglia di fico, il peperone verde, la foglia di pomodoro, la salvia

SAPORE:

asciutto e pieno, con una nota minerale nel finale

ABBINAMENTI:

vino da antipasti al prosciutto, da pesce nobile come aragosta, astice, scampi, salmone e pesci salsati