



Sauvignon

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

MALOLATTICA: non fatta

TOTALE PRODUZIONE: 7.000 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

Azienda Agricola Petrucco
di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 043267438
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it



PETRUCCO