



BORGOMAGREDO

Anticipare il Domani

SAUVIGNON

FRIULI GRAVE DOC



Il Sauvignon è una delle uve da cui si ricavano alcuni tra i migliori vini bianchi del Friuli. Fresco ed aromatico, questo vino ha profumi intensi e raffinati, con forti richiami vegetali. Dai terreni di Borgo Magredo, assorbe una piacevole mineralità, che enfatizza la vibrante freschezza di un vino sempre piacevole e mai banale.

UVE: 100% Sauvignon Blanc

PROVENIENZA: Tauriano di Spilimbergo, dai vigneti di Borgo Magredo

TIPOLOGIA DI TERRENO: Ghiaioso, ciottoloso

ETA DELLE VIGNE: 10 —15 anni

PRODUZIONE PER HA.: 70 quintali per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: le uve diraspate vengono sottoposte a criomacerazione all'interno delle presse, in totale assenza di ossigeno, in modo che i profumi delle uve non vengano intaccati. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox, dove in seguito il vino viene affinato per un periodo di almeno 4 mesi.

COLORE: Giallo scarico, cristallino, con marcati riflessi verdognoli.

PROFUMO: Dotato di intensa carica aromatica e freschezza, con note delicate di sambuco, ortica e mirtillo nero.

GUSTO: Di corpo delicato, caratterizzato da una piacevole sensazione di acidità fine ed armonica e una buona persistenza al palato.

SERVIZIO: Servire ad una temperatura intorno ai 10°-12°C, in calici ampi.

ABBINAMENTI: Antipasti di frutti di mare, crostacei, contorni a base di melanzane e zucchine. Ottimo anche su formaggi freschi e di media stagionatura.

