



BORGOMAGREDO

Anticipare il Domani

SAUVIGNON

Friuli Grave DOC

Le vigne che danno vita al Sauvignon di Borgo Magredo hanno mediamente 15 anni di età e affondano le loro radici nel terreno ghiaioso delle Grave del Friuli. Allevate a Guyot, la resa per ettaro viene contenuta entro i 70 quintali, in modo da mantenere una ottima intensità di frutto.

Raccolte nella prima settimana di settembre alle prime luci del mattino, le uve vengono immediatamente diraspate e poste a criomacerare nelle presse in totale assenza d'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.

Alla vista il vino si presenta giallo scarico e cristallino, con riflessi verdolini. Dal suo bouquet definito emergono l'intensa carica aromatica e la freschezza, impreziosite da note delicate di sambuco, ortica e mirtillo nero.

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

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

www.borgomagredo.it

