

PRIMOSIC

Sauvignon



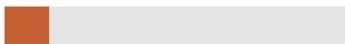
Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione La varietà aromatica per eccellenza del Friuli Venezia Giulia si esprime nel Sauvignon Collio in modo delicato, mai esagerato, elegante, mantenendo allo stesso tempo freschezza e fragranza grazie all'equilibrio tra cloni diversi e alla vinificazione e maturazione in acciaio.



Vinificazione Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice eseguita con pressa pneumatica dopo una breve macerazione a freddo a contatto con le bucce della durata di alcune ore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio con lieviti selezionati. Lunga permanenza sui lieviti.



Note di degustazione Colore giallo-paglierino, con riflessi verdognoli. Aromatico, delicato, ricorda l'ortica, la salvia, i fiori di sambuco e la pesca bianca di Venezia. Buona acidità, sapore asciutto, morbidamente elegante e dal finale persistente.



Abbinamenti Naso contenuto e franco, spostato sulle note verdi tipiche della varietà Sauvignon Blanc; palato pieno e strutturato, adatto ad accompagnare primi di verdure, crostacei, molluschi, secondi di pesce in combinazione col peperone, un classico di stagione con l'asparago bianco.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Sauvignon Blanc



Terreno "Ponca" (marna-arenaria)



Forma di allevamento Guyot



Premi *Annata 2022*: 91/100 James Suckling; *Annata 2021*: 91/100 James Suckling; 90/100 Wine Enthusiast; *Annata 2015*: Oscar Nazionale per il miglior rapporto qualità/prezzo (guida "Berebene 2017" Gambero Rosso).



Temperatura Servizio 10 - 12°C