



SAUVIGNON

IGT VENEZIA GIULIA

Vitigno internazionale bianco che trova a Medea un felice habitat espressivo

DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

VITIGNO

100% Sauvignon

Collocazione geografica Medea (GO)

Altimetria 30 m s.l.m.

Tipo di terreno terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse

Esposizione nord

Età media delle viti 50 anni

Sistema di allevamento guyot semplice

Vendemmia meccanica

CARATTERISTICHE TIPICHE

Assaggiando il nostro Chardonnay si viene trasportati in un campo di fieno. Il colore paglierino e i riflessi verdi, i profumi di campo, di pesca e un tocco di frutta esotica, rendono questo vino completo. Una dosata amarezza e una elegante acidità si fondono sapientemente ai profumi e i retrogusti di frutta in maniera da renderlo armonico e beverino.

VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Il nostro Sauvignon cresce rivolto a nord, questo particolare conferisce al vino una indiscutibile freschezza.

Alla vista risulta immediatamente brillante, dal colore giallo paglierino e dai riflessi verdi, accostando il calice al naso veniamo trasportati in un giardino all'italiana, e iniziamo subito a percepire sentori di uva spina, di salvia, timo e fiori di bosso.

Assaggiandolo se ne apprezza da subito l'eleganza, la profondità, la sua persistenza.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,0% vol

Acidità totale 4,76 g/L

Zuccheri residui 0,15 g/L

GASTRONOMIA

La sua freschezza lo rende un ottimo accompagnamento per piatti con crostacei o crudità di pesce, ma anche con piatti vegetariani o formaggi freschi.

Da servire a 10-12 °C